999 и еще 99
коктейлей
Коктейльная фантазия

SHOUT
SHARE IT

Annotation

Коктейли бывают алкогольные и безалкогольные. В зависимости от действия на организм они могут быть утоляющими жажду, питательными, освежающими и тонизирующими. Существует огромное количество рецептов коктейлей и способов их приготовления. Постоянно появляются новые рецепты, что связано с открытием баров и ресторанов, которые стремятся привлечь посетителей чем-то оригинальным. С помощью этой книги читатель научится самостоятельно делать самые разнообразные коктейли, а может быть, даже изобретет собственный рецепт.

- 999 и ещё 99 коктейлей. Коктейльная фантазия
  - Введение
  - Способы приготовления коктейлей
  - Оформление коктейлей
  - Дополнительные ингредиенты
    -
    - Цветной лед домашнего приготовления
      - Лед из сока плодов и ягод
      - Лед из экстракта плодов и ягод
      - Лед с ягодами или дольками плодов
      - Плодово-ягодный лед
      - Ореховый лед
      - Шоколадный лед
      - Кофейный или чайный лед
    - Ароматные посыпки
      -
      - Цветная сахарная посыпка
      - Сахарная посыпка с кофе
      - Сахарная посыпка с ароматом ванили
      - Сахарная посыпка с ароматом роз
      - Сахарная посыпка со вкусом апельсина
      - Ореховая посыпка
      - Посыпка из миндаля
      - Посыпка из миндаля с лимоном
      - Посыпка из цедры
    - Цукаты, суфле, муссы и другие элементы украшения коктейлей
      -
      - Цукаты
      - Марципан

- Сухое варенье
- Самбук яблочно-грушевый
- Самбук яблочный
- Самбук из айвы
- Самбук из слив
- Самбук из консервированных груш
- Самбук из клубники
- Мусс из красной смородины и черники
- Мусс из земляники и малины
- Мусс яблочно-лимонный
- Мусс из ревеня
- Мусс белковый с ягодами
- Мусс медовый
- Многослойное желе из плодов и ягод
- Медовое и шоколадное желе

- Сиропы домашнего приготовления
  -
  - Сироп сахарный
  - Сироп шоколадный
  - Сироп карамельный
  - Сироп чайный
  - Сироп цитрусовый
  - Сироп пряный
  - Сироп мятный
  - Сироп ванильный
  - Сироп из лепестков роз
  - Сироп из шиповника
  - Сироп абрикосовый (сливовый, персиковый)
  - Сироп калиновый (рябиновый)
  - Сироп гвоздичный
  - Сироп тминный
  - Сироп кофейно-ореховый
  - Сироп земляничный (клубничный)
  - Сироп банановый
  - Гренадиновый сироп
  - Сироп малиновый
  - Соус-сироп вишневый
  - Соус-сироп дынный
- Ликеры домашнего приготовления
  -
  - Ликер вишневый
  - Ликер клубничный
  - Ликер малиновый

- Ликер смородиновый
- Ликер из черноплодной рябины
- Ликер лимонный
- Ликер мандариновый
- Ликер яблочный
- Ликер грушевый
- Ликер из лепестков роз
- Ликер из цветков черемухи
- Ликер кофейный
- Ликер по-французски
- Ликер чайный

- Алкогольные коктейли
  -
  - Ликеры
  - Коньяк
  - Вермут
  - Шампанское
  - Виски
  - Ром
  - Рецепты алкогольных коктейлей
    - Коктейль «Орнелла»
    - Коктейль «Оазис»
    - Коктейль «Оксана»
    - Коктейль «Мэри»
    - Коктейль «Вояж»
    - Коктейль «Юлия»
    - Коктейль «Анжелика»
    - Коктейль «Очарование»
    - Коктейль «Упоение»
    - Коктейль «Испания»
    - Коктейль «На здоровье»
    - Коктейль «Маруся»
    - Коктейль «Вероника»
    - Коктейль «Белые тучи»
    - Коктейль «Азиат»
    - Коктейль «Лакомка»
    - Коктейль «Ветерок»
    - Коктейль «Жеманный»
    - Коктейль «Орбита»
    - Коктейль «Трио»
    - Коктейль «Искры света»
    - Коктейль «Амур»
    - Коктейль «Черногория»
    - Коктейль «Дельфин»

- Коктейль «Прелесть»
- Коктейль «Дракон»
- Коктейль «Тарас»
- Коктейль «Ералаш»
- Коктейль «Кальвадос»
- Коктейль «Эвелина»
- Коктейль «Николас»
- Коктейль «Гала»
- Коктейль «Гиацинт»
- Коктейль «Мосты»
- Коктейль «Осенний»
- Коктейль «Италия»
- Коктейль «Лана»
- Коктейль «Анна»
- Коктейль «Диди»
- Коктейль «Мини»
- Коктейль «Рокки»
- Коктейль «Тропики»
- Коктейль «Климат»
- Коктейль «Гаргантюа»
- Коктейль «Корсика»
- Коктейль «Капитал»
- Коктейль «Королек»
- Коктейль «Равнина»
- Коктейль «Ярмарка»
- Коктейль «Корона»
- Коктейль «Орландина»
- Коктейль «Выбор»
- Коктейль «Анапа»
- Коктейль «Гренландия»
- Коктейль «Зорро»
- Коктейль «Каратау»
- Коктейль «Префект»
- Коктейль «Берег»
- Коктейль «Шпиль»
- Коктейль «Перчинки»
- Коктейль «Мексиканский залив»
- Коктейль «Фонтан желаний»
- Коктейль «Вишневый»
- Коктейль «Корабельный»
- Коктейль «Чили»
- Коктейль «Южный»
- Коктейль «Узоры»
- Коктейль «Жгучий»

- Коктейль «Айдахо»
- Коктейль «Дионис»
- Коктейль «Аполлон»
- Коктейль «Странник»
- Коктейль «Магадан»
- Коктейль «Фауст»
- Коктейль «Цунами»
- Коктейль «Беби»
- Коктейль «Сиеста»
- Коктейль «Малинник»
- Коктейль «Кокетка»
- Коктейль «Аквариум»
- Коктейль «Виртуальность»
- Коктейль «Енисей»
- Коктейль «Родео»
- Коктейль «Западный ветер»
- Коктейль «Морской конек»
- Коктейль «Тута Барсен»
- Коктейль «Свежесть»
- Коктейль «Мартовский»
- Коктейль «Изабелла»
- Коктейль «Дерзкий»
- Коктейль «Бодрость»
- Коктейль «Одиночество»
- Коктейль «Рождественский»
- Коктейль «Канадский»
- Коктейль «Джимми»
- Коктейль «Виски сауэр»
- Коктейль «Матильда»
- Коктейль «Брачное агентство»
- Коктейль «Спасительный»
- Коктейль «Свежесть»
- Коктейль «Хорватия»
- Коктейль «Марго»
- Коктейль «Цыганский романс»
- Коктейль «Римские каникулы»
- Коктейль «Стрела Амура»
- Коктейль «Молли»
- Коктейль «Джульетта»
- Коктейль «Эвридика»
- Коктейль «Колорадо»
- Коктейль «Копенгаген»
- Коктейль «Магический»
- Коктейль «Кроличья нора»

- Коктейль «Денди»
- Коктейль «Радужные сны»
- Коктейль «Лира»
- Коктейль «Провинция»
- Коктейль «Гималайские грезы»
- Коктейль «Золотое дно»
- Коктейль «Розалин»
- Коктейль «Двуликий Янус»
- Коктейль «Поэтический»
- Коктейль «Летная погода»
- Коктейль «Оранжевое лето»
- Коктейль «Ночной разговор»
- Коктейль «Ария»
- Коктейль «Леопольд»
- Коктейль «Тамерлан»
- Коктейль «Капитанский»
- Коктейль «Забвение»
- Коктейль «Перекресток»
- Коктейль «Арлекино»
- Коктейль «Трюкач»
- Коктейль «Бабочка»
- Коктейль «Суворов»
- Коктейль «Подмосковье»
- Коктейль «Петровский»
- Коктейль «Лунатик»
- Коктейль «Улыбка»
- Коктейль «Каприз»
- Коктейль «Звуки природы»
- Коктейль «Волшебные струны»
- Коктейль «Любительский»
- Коктейль «Звездопад»
- Коктейль «Дикий Запад»
- Коктейль «Экзотический вояж»

- Коблеры
  -
  - Коблер «Апельсиновый»
  - Коблер «Эфирный»
  - Коблер «Кавказская пленница»
  - Коблер «Охотничий дебют»
  - Коблер «Океан любви»
  - Коблер «Соловьиная роща»
  - Коблер «Искра надежды»
  - Коблер «Бойцовский клуб»
  - Мартини «Поворотный сюжет»

- Мартини «Воздушный поцелуй»
- Коктейль «Мирный диалог»

- Многослойные коктейли
  -
  - Коктейль «Кюрасао»
  - Коктейль «Эротика»
  - Коктейль «Красная луна»
  - Коктейль «Согревающий»
  - Коктейль «Амстердам»
  - Коктейль «Звезда»
  - Коктейль «Оракул»
  - Коктейль «Ирен»
  - Коктейль «Нить Ариадны»
  - Коктейль «Казачий бунт»
  - Коктейль «Татьянин день»
  - Коктейль «Пурга»
  - Коктейль «Гяур»
  - Коктейль «Российские просторы»
  - Коктейль «Клубы дыма»
  - Коктейль «Крейсер»
  - Коктейль «Дуэль»
  - Коктейль «Рубиновый»
  - Коктейль «Райский уголок»
  - Коктейль «Мятный»
  - Коктейль «Сладкий»
  - Коктейль «Кадриль»
  - Коктейль «Сумерки богов»
  - Коктейль «Травяной»
  - Коктейль «Алиса»
  - Коктейль «Встряска»
  - Коктейль «Антошка»
  - Коктейль «XX век»
  - Коктейль «Чарльстон»
  - Коктейль «Космос»
  - Коктейль «В гостях у Шрека»
- Пивные коктейли
  -
  - Коктейль «Пиво с виски»
  - Коктейль «Яичный»
  - Коктейль «Питерский»
  - Коктейль «Ласковый зверь»
  - Коктейль «Пиво с джином»
  - Коктейль «Пиво с чаем»
  - Коктейль «Пиво с ликером»

- Коктейль «Пиво с лимоном и водкой»
- Отрезвляющие коктейли
  -
  - Аустер «Коньячный»
  - Аустер «Пикник на обочине»
  - Аустер «Храбрец»
  - Аустер «Заветная мечта»
  - Аустер «Томатный»
  - Аустер с джином
  - Аустер «Комбинация»
  - Аустер «Острый»
- Напитки, приближенные к коктейлям
  -
  - Флипы
    -
    - Флип «Коньячный»
    - Флип «Карл»
    - Флип «Утречко»
    - Флип «Перед сном»
    - Флип «Ямайка»
    - Флип «Российский»
    - Флип «Ореховый»
    - Флип «Белоснежка»
    - Флип «Согревающий»
    - Флип «Малиновый»
    - Флип «Ромовый»
    - Флип с коньяком и ликером
  - Эг-ноги
    -
    - Эг-ног «Вьюга»
    - Эг-ног «Лакомка»
    - Эг-ног «Ягодный»
  - Боули
    -
    - Боуль с вином и шампанским
    - Боуль с белым вином и апельсиновым соком
    - Боуль «Чайный»
    - Боуль «Абрикосовый»
    - Боуль с апельсинами
    - Боуль «Золотистый»
    - Боуль «Дынный»
  - Пунши
    -

- Пунш «Грация»
- Пунш «Греческий»
- Пунш «Хищник»
- Пунш «Ненаглядный»
- Пунш «Старина»
- Пунш «Мозаика»
- Пунш «Кофейный»
- Пунш «Славянофил»
- Пунш «Душистый»
- Пунш «Венесуэла»
- Пунш «Небылица»

- Крюшоны
  -
  - Крюшон «Свадебный»
  - Крюшон «Клубника с шампанским»
  - Крюшон «Вишневый»
- Гроги
  -
  - Грог «Молочный»
  - Грог «Осенний»
  - Грог «Галина»
  - Грог «Островитянин»
  - Грог «Водочный»
  - Грог «Ливия»
- Глинтвейны
  -
  - Глинтвейн «Экстаз»
  - Глинтвейн «Чары»
  - Глинтвейн «Адель»
  - Глинтвейн «Спарки»
  - Глинтвейн «Долгожитель»
  - Глинтвейн «Вечерние бдения»
- Физы
  -
  - Физ с коньяком
  - Физ с лимоном
  - Физ с шоколадом
  - Физ с томатным соком
  - Физ с ананасовым соком
- Джулепы
  -
  - Джулеп «Мятный»
  - Джулеп «Клубничный»
  - Джулеп со смородиной

- Безалкогольные коктейли
  -
  - Шербеты
    -
    - Шербет яблочно-апельсиновый
    - Шербет «Принцесса Будур»
    - Шербет «Шахразада»
  - Сливочные коктейли
    -
    - Коктейль «Черно-белый»
    - Коктейль «Томатно-сливочный»
    - Коктейль «Грушевый»
    - Коктейль «Землянично-сливовый»
    - Коктейль «Персиковый»
  - Молочные коктейли
    -
    - Коктейль «Тыквенный»
    - Коктейль «Абрикосовый»
    - Коктейль «Сливовый»
    - Коктейль «Снегурочка»
    - Коктейль «Медовый»
    - Коктейль «Чайный»
    - Коктейль «Мандариновый»
    - Коктейль «Кофейно-молочный»
  - Молочно-яичные коктейли
    -
    - Коктейль «Чайно-яичный»
    - Коктейль «Кофейно-яичный»
    - Коктейль «Шоколадно-яичный»
    - Коктейль «Ванильно-яичный»
    - Коктейль «Экватор»
    - Коктейль «Лебединый замок»
    - Коктейль «Уютный»
    - Коктейль «Ароматный»
    - Коктейль «Чудо»
    - Коктейль «Манговый рай»
  - Молочные коктейли с мороженым
    -
    - Коктейль «Шоколадный с мороженым»
    - Коктейль «Чайный с мороженым»
    - Коктейль «Апельсиновый с мороженым»
    - Коктейль «Вишневый с мороженым»
    - Коктейль «Грушевый с мороженым»
    - Коктейль «Медовый с мороженым»

- Плодово-ягодные коктейли
  -
  - Коктейль из яблочного и виноградного соков
  - Коктейль «Чайно-фруктовый»
  - Коктейль «Плодово-ягодный»
  - Коктейль «Клубничный»
  - Коктейль «Малиновый»
  - Коктейль «Черничный»
  - Коктейль «Брусничный»
  - Коктейль «Томатный»
  - Коктейль «Овощной»
- Диетические коктейли
  -
  - Коктейль «Малиново-молочный»
  - Коктейль «Мятно-молочный»
  - Коктейль «Ванильно-молочный»
  - Коктейль «Вишнево-молочный»
  - Коктейль «Смородиново-молочный»
  - Коктейль «Дынный»
  - Коктейль из сиропа шиповника
  - Коктейль с молоком, медом и лимоном
- Диетические коктейли с мороженым
  -
  - Коктейль «Мед с мороженым»
  - Коктейль «Чай с мороженым»
  - Коктейль «Апельсин с мороженым»
  - Коктейль «Вишня с мороженым»
- Десертные коктейли
  -
  - Коктейль «Приятный»
  - Коктейль «Славный»
  - Коктейль «Ледяная сказка»
  - Коктейль «Витаминный»
  - Коктейль «Утренник»
  - Коктейль «Нежный»
  - Коктейль «Морская волна»
  - Коктейль «Береговая линия»
  - Коктейль «Музыкальный»
  - Коктейль «Муза»
  - Коктейль «Утро в Мадриде»
  - Коктейль «Меркурий»
  - Коктейль «Алый»
  - Коктейль «Астероид»

- Коктейль «Хвойный»
- Коктейль «Шоколадный с миндалем»

- Целебные коктейли
  -
  - Коктейль «Ревень с изюмом и свекольным соком»
  - Коктейль «Яблоко с аиром»
  - Коктейль «Девясил»
  - Коктейль «Здоровье»
  - Коктейль «Черемуха с шиповником»
  - Коктейль «Брусничный с лимоном»
  - Коктейль «Вересковый с земляникой»
  - Коктейль «Первоцвет со зверобоем»
  - Коктейль «Рябиновый»
  - Коктейль «Травяной с морковным соком»
  - Коктейль «Шиповник с тыквенным соком»
  - Коктейль «Целебный»
  - Коктейль «Боярышник с апельсином»
  - Коктейль «Корни лопуха с арбузным сиропом»
  - Коктейль «Осенний сбор»
  - Коктейль «Одуванчики»
  - Коктейль «Ромашковый»
  - Коктейль «Клевер с изюмом и кефиром»

999 и ещё 99 коктейлей. Коктейльная фантазия (*сост. А. В. Нестерова*)

Введение

Коктейль – это смесь разных соков или напитков, украшенная дольками фруктов, ягодами или тертыми орехами и сбрызнутая соком лимонной или апельсиновой цедры. Благодаря сочетанию различных ингредиентов коктейль переливается на солнце различными цветами, напоминая оперенье петуха. Возможно, поэтому напиток и получил свое название, ведь в переводе с английского слово «cocktail» означает «петушиный хвост».

Этот напиток был изобретен испанцами и португальцами, перебравшимися на американский континент в XVIII веке. В те времена среди колонизаторов большой популярностью пользовались петушиные бои. Конечно же они сопровождались распитием горячительных напитков. Именно тогда впервые стали смешивать самые различные напитки, варьируя их количество и качество. Некий джентльмен по имени Джерри Томас оказался человеком весьма наблюдательным и предприимчивым. Он изучил и, вероятно, перепробовал большое количество коктейлей и позже написал и издал книгу с рецептами их приготовления. Благодаря этому коктейли превратились в предмет национальной гордости американцев, а со временем приобрели популярность во всем мире.

Сегодня мы и представить себе не можем вечеринку, романтический ужин и деловую встречу без коктейля. Ни один детский праздник не обходится без этого вкусного напитка.

Коктейли можно приготовить из алкогольных напитков или соков и других напитков. Помимо этого, в них можно добавлять молоко, яйца, шоколад, мороженое, пряности, взбитые сливки, кофейный экстракт и пр. Коктейли принято украшать и оформлять. Для этих целей используются самые различные продукты – тертые орехи, цедра лимона или апельсина, фрукты и ягоды: вишня, малина, дольки апельсина, яблока или груши. В коктейли добавляют пищевой лед, который может быть бесцветным или окрашенным в любой цвет с помощью пищевого красителя. Изначально напиток готовился из охлажденных продуктов в холодном месте на льду. Сегодня существует множество других способов приготовления коктейлей.

Этот напиток выступает как отдельное блюдо, поэтому его положено подавать до еды или после, но не к блюдам. К нему можно подать сыр, соленое печенье или миндаль, в зависимости от ингредиентов коктейля.

Коктейль может быть прохладительным или горячительным, питательным или диетическим, а также утоляющим жажду. Он

даже может заменить собой десерт – все будет зависеть от потребностей и ситуации. В этой книге найдутся рецепты на все случаи жизни.

Способы приготовления коктейлей

Многообразие алкогольных и безалкогольных коктейлей диктует и различные способы их приготовления. Все напитки можно условно разделить на 5 групп в зависимости от способа приготовления.

К первой группе относятся напитки, которые нужно готовить в шейкере при интенсивном охлаждении. Шейкер – это смесительный стакан. Он может быть электрическим или ручным. Ручной шейкер представляет собой большой металлический стакан с герметично закрывающейся крышкой. В таком стакане смешивают, взбалтывая, напитки, входящие в состав коктейля. Электрический шейкер обычно используется для приготовления яичных и молочных коктейлей, подробнее об этом будет рассказано чуть ниже. Готовые напитки разливают из шей-кера в бокалы, фужеры или стаканы. Шейкер необходим в том случае, когда ингредиенты коктейля трудносмешиваемые и требуют кратковременного интенсивного охлаждения. При этом лед, находящийся в шейкере, не успевает растаять. Нужно отметить, что ингредиенты этих напитков быстро расслаиваются, поэтому их необходимо готовить непосредственно перед подачей к столу. Сначала в шейкер вливают кислые ингредиенты, и только в последнюю очередь сироп. В противном случае лед растает быстрее, испортив качество напитка.

Во вторую группу входят коктейли, которые готовят в барном стакане, смешивают, добавляют лед, а затем разливают. Ингредиенты таких напитков довольно легко соединяются между собой, например соки и сиропы. Во время приготовления их необходимо охладить с помощью льда и подать к столу, не давая ему растаять. Кроме того, нужно учитывать следующее: если плотность одного ингредиента будет выше, у остальных удельный вес должен быть небольшим.

Напитки третьей группы готовят непосредственно в посуде, в которой затем будут подавать к столу, – в стаканах, фужерах или бокалах. Это наиболее простой способ приготовления коктейля. Ингредиенты этих коктейлей не требуют тщательного смешивания. Перед подачей к столу необходимо украсить стаканы или фужеры, в которых находится коктейль, и охладить до 5–8 °С. Оформить посуду можно сахарным ободком, кружочком лимона или апельсина, ягодами и т. д. Фужер или стакан нужно подавать на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой и соломинкой.

В четвертую группу входят коктейли, требующие

интенсивного взбивания. Для их приготовления используется электромиксер. Готовый коктейль делят на порции. В приготовлении этих коктейлей используются не-осветленные соки с мякотью, поскольку главным считается не цвет напитка, а его вкусовые качества. Предварительно необходимо интенсивно охладить все ингредиенты, поскольку взбивать их нужно безо льда. Подавать готовый коктейль лучше в высоких бокалах или фужерах с соломинками большого диаметра или с чайными ложками.

Напитки пятой группы можно приготовить заранее – приблизительно за сутки. Некоторые из них могут быть ингредиентами других коктейлей, например сиропы. Готовить заранее рекомендуется в тех случаях, когда ожидается большое количество гостей и приготовить сразу несколько порций коктейля непосредственно в день торжества не представляется возможным. Приготовленные напитки можно хранить в герметично закрывающейся посуде в холодильнике. Перед подачей их нужно разлить и украсить ягодами, тертыми орехами и пр.

Сиропы, которые используются во многих коктейлях, также можно приготовить заранее и в необходимый момент использовать по назначению. Сиропы могут достаточно долго храниться в холодильнике в плотно закрытой посуде.

Оформление коктейлей

Для приватной встречи можно приготовить один вид коктейля, а для большого торжества желательно подать несколько видов с учетом вкусов приглашенных гостей. Но это не означает, что придется готовить дюжину разных коктейлей, ведь кроме этих напитков предполагается достаточно многообразное меню, состоящее из разных блюд, а коктейли помогут разнообразить стол. Вполне достаточно 3–4 видов, среди которых могут быть коктейли легкие и крепкие, сладкие и освежающие. Их ассортимент может быть разным, но при этом лучше ориентироваться на вкусы гостей, их возраст и, конечно, на свои пристрастия. Коктейли принято подавать в определенной последовательности. Для начала вечера предназначены простые и не очень сладкие напитки. Содержание сахара в других коктейлях также должно быть не слишком высоким. То же требование относится и к крепости напитков – она должна быть примерно одинаковой.

В завершение вечера можно подать напитки с отрезвляющим действием, так называемые аустеры. О них будет рассказано в отдельной главе.

Посуда для коктейлей может быть самая разнообразная, однако она должны быть из прозрачного стекла. Выбирать бокалы, фужеры или стаканы нужно в зависимости от вида коктейля. Чаще всего используются плоские бокалы большого диаметра и объемом 100–120 мл.

Многослойные напитки лучше подавать в высоких и узких бокалах. Для приготовления этих напитков используются коньяк, ликер, ром, водка и другие алкогольные напитки, которые имеют различную плотность и не смешиваются. Поэтому их готовят в той же посуде, в которой подают, аккуратно наливая сначала более плотный напиток, а затем более легкие. Эти коктейли выглядят особенно эффектно в высокой прямой рюмке.

Для крепких коктейлей подойдут рюмки различной формы объемом 60–70 мл. Для освежающих коктейлей можно использовать бокалы любой формы объемом 150–250 мл или стаканы. Для коктейлей, в состав которых входят яйцо и фруктовый сироп, нужно использовать высокие фужеры, диаметр которых немного меньше диаметра желтка. Таким образом можно сохранить слоистость напитка и предотвратить смешивание желтка с сиропом.

Все коктейли, независимо от способа приготовления и состава, можно разделить на 2 вида по способу их употребления.

Есть напитки, которые нужно пить одним глотком. Это так называемые напитки «короткого глотка». Их готовят в небольших рюмках (60–70 мл). Напитки «длинного глотка» нужно смаковать, потягивая через соломинку или отпивая небольшими глотками. Их подают в бокалах объемом 150–250 мл.

Украшать бокалы с коктейлями принято не только из эстетических соображений, но и для удобства. Это особенно касается крепких напитков, когда ломтик лимона или апельсина играет роль закуски. Помимо этого, для украшения коктейлей используются разные ягоды и фрукты, а также цедра цитрусовых, тертые орехи, сахарная посыпка и пр. Из цедры цитрусовых можно сделать посыпку, натерев ее на крупной терке, или сделать спиральную длинную ленту шириной 0,5 мм, одна часть которой опускается в бокал, а другая – остается снаружи. Кожуру цитрусовых можно красиво нарезать мелкими кубиками, соломкой, звездочками и поместить на дно фужера или бокала. Когда коктейль будет налит в эту посуду, украшения из цедры частично всплывут, а частично будут находиться в напитке, создавая красочную композицию.

Кромку бокала можно украсить сахарным «инеем». Для этого нужно предварительно окунуть ее в сок лимона или апельсина, а затем опустить в сахар или сахарную пудру. Края бокала будут выглядеть так, словно они покрыты инеем, усиливая ощущение «заморо-женности» напитка. Следует отметить, что апельсиновый сок окрашивает сахар в желтоватый цвет, а лимонный оставляет его бесцветным. Кроме этих фруктов, можно использовать и любые другие, например клубнику. Тогда «иней» будет иметь красноватый оттенок. Можно изменить и внешний вид «инея», добавив в сахар кокосовую стружку с пищевыми красителями, какао, кофе, корицу и т. п.

Очень эффектно выглядит коктейль с пищевым цветным льдом. Его можно приготовить самостоятельно, смешав воду с фруктовым сиропом и заморозив. Можно сделать ледяные кубики с ягодами или дольками фруктов внутри.

При оформлении новогоднего стола можно использовать маленькие веточки хвойных деревьев. Предварительно их следует вымыть, обсушить, затем опустить в сахарный сироп, а после – в сахарную пудру и поместить ненадолго в морозильную камеру. При подаче к столу коктейль украшается этой веточкой.

Следует также знать, что сироп красного цвета в сочетании с соками может давать различные оттенки. Так, например, в сочетании с яблочным соком получается красивый янтарный оттенок, а с соком манго или мандарина – бурый.

Консервированные плоды при украшении коктейля лучше

класть на дно посуды, тогда в слоистом напитке они окажутся в середине бокала. Свежие плоды и ягоды несколько тяжелее, поэтому они утонут в напитке. Чтобы этого не произошло, нужно наколоть их на шпажку или пластмассовую вилочку.

Чтобы используемые в слоистом напитке фруктовые соки не смешивались, их нужно наливать по степени уменьшения их удельного веса. Наиболее плотный – айвовый сок, а самый легкий – березовый. Список соков, начиная с наиболее плотных и заканчивая самыми легкими, следующий:

– айвовый;
– сливовый;
– манго;
– персиковый;
– абрикосовый;
– ананасовый;
– апельсиновый;
– мандариновый;
– яблочный;
– гранатовый;
– сок шиповника;
– лимонный;
– виноградный;
– березовый.

Для приготовления коктейлей с яйцом в шейкер вначале вливают яйцо, а затем остальные ингредиенты. Для охлажденных напитков яйца нужно смешивать с мелко колотым льдом.

В некоторых рецептах присутствуют ингредиенты, которые добавляются в напиток в малом количестве – 0,5–1 мл. Эти ингредиенты, как правило, имеют сильный аромат, поэтому их содержание в напитке должно быть строго дозированным. Добавлять их нужно с помощью дозатора. 1 мл таких ингредиентов равен в среднем 27–28 каплям.

Дополнительные ингредиенты

Традиционный элемент украшения коктейлей – это долька лимона, апельсина или грейпфрута. Часто используются свежие или консервированные плоды и ягоды, цукаты, цедра цитрусовых, засахаренные фрукты, взбитые сливки, свежие овощи, побеги и листья пряных растений, столовая зелень. При украшении напитка важно проявлять чувство меры и использовать те элементы оформления, которые будут подчеркивать и дополнять вкусовые качества коктейля.

Помимо перечисленных выше продуктов, оформить коктейль можно с помощью пастилы, мармелада, вафель, многослойного желе, мусса, самбука, взбитого яичного белка (его можно окрасить, добавив сок или сироп. Очень эффектно выглядит и цветной фруктовый лед, который несложно сделать самостоятельно.

Цветной лед домашнего приготовления

Лед из сока плодов и ягод

Ингредиенты:

200 мл натурального плодового или ягодного сока (желательно использовать сок яркого цвета), 320 мл охлажденной кипяченой воды.

Способ приготовления:

Смешать сок с охлажденной кипяченой водой, налить в формочки и заморозить. Можно предварительно посыпать формочки сахаром, а после того как смесь слегка заморозится, еще раз посыпать сахаром и снова поместить в морозильную камеру. Сахар следует использовать в небольшом количестве.

Лед из экстракта плодов и ягод

Ингредиенты:

150 мл экстракта плодов или ягод, 370 мл охлажденной кипяченой воды, 35 г тертой цедры апельсина или лимона.

Способ приготовления:

Смешать экстракт с охлажденной кипяченой водой. Тертую цедру лимона или апельсина поместить в ячейки или формочки в равных количествах, сверху налить смесь и заморозить. Цедру можно красиво нарезать мелкими кубиками, соломкой или звездочками.

Лед с ягодами или дольками плодов

Ингредиенты:

500 мл охлажденной кипяченой воды, 50 г ягод или плодов (земляники, ежевики, клюквы, вишни и др.).

Способ приготовления:

Предварительно вымытые ягоды или нарезанные небольшими кусочками плоды поместить в ячейки или формочки. Залить охлажденной кипяченой водой и заморозить. Вместо ягод и плодов можно использовать листочки мяты, а также лепестки розы или одуванчика.

Плодово-ягодный лед

Ингредиенты:

500 г мякоти арбуза или дыни, 50 мл охлажденной кипяченой воды.

Способ приготовления:

Мякоть арбуза или дыни, очищенную от семян, нарезать кубиками, выложить в формочки или ячейки, залить небольшим количеством воды и заморозить.

Ореховый лед

Ингредиенты:

500 мл охлажденной кипяченой воды, 50 г тертых грецких орехов.

Способ приготовления:

Тертые грецкие орехи насыпать в ячейки, залить водой, заморозить.

Шоколадный лед

Ингредиенты:

500 мл охлажденной кипяченой воды, 50 г тертого шоколада (белого или черного).

Способ приготовления:

Насыпать в ячейки тертый шоколад, залить водой, заморозить.

Кофейный или чайный лед

Ингредиенты:

25 г чайной заварки или растворимого кофе, 500 мл кипятка.

Способ приготовления:

Приготовить чай или кофе, охладить, чай процедить. Разлить в ячейки или формочки, заморозить. При желании чай или кофе перед замораживанием можно подсластить.

Ароматные посыпки

Для украшения коктейлей часто используются различные ароматные и цветные посыпки. Эта деталь оформления не только украсит внешний вид напитка, но и придаст ему дополнительные аромат и вкус. Наиболее распространенные посыпки – тертые орехи, цедра, сыр, шоколад и просто сахар или сахарная пудра. Кроме них можно использовать и другие посыпки, приготовить которые достаточно просто.

Цветная сахарная посыпка

Ингредиенты:

200 г сахарного песка, 50 мл водки, 15 г шафрана.

Способ приготовления:

Шафран залить водкой, оставить на 2–3 дня. Сахарный песок высыпать на плоское блюдо тонким слоем, смочить настойкой шафрана, рассыпать на ровной поверхности и высушить. Хорошо высушенный сахар хранить в стеклянной посуде с плотной крышкой. Можно добиться различной концентрации цвета, изменяя количество шафрана.

Для окрашивания сахара в другой цвет можно использовать настои ягод и плодов или настойки растений. Настои готовятся из воды и сока плодов и ягод, а настойки – из водки или спирта и сушеного сырья.

Сахарная посыпка с кофе

Ингредиенты:

200 г сахарного песка, 75 мл густого кофе.

Способ приготовления:

Сахарный песок высыпать на плоское блюдо, смочить крепким кофе, высушить. Кофейная посыпка приобретает не только приятный оттенок, но и чарующий аромат.

Сахарная посыпка с ароматом ванили

Ингредиенты:

200 г сахарного песка, 1 г ванили.

Способ приготовления:

В металлическую или стеклянную банку положить ваниль, насыпать сахарный песок, закрыть крышкой и встряхнуть

несколько раз. Через сутки посыпка будет готова.

Сахарная посыпка с ароматом роз

Ингредиенты:

200 г сахара-рафинада, 50 мл розового масла или сиропа.

Способ приготовления:

На каждый кусочек сахара-рафинада накапать розового масла или сиропа, поместить сахар в слабо нагретую духовку на 5 минут, затем дать остыть и измельчить. Хранить в плотно закрытой стеклянной посуде.

Сахарная посыпка со вкусом апельсина

Ингредиенты:

200 г сахарного песка, 50 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Сахарный песок высыпать на плоскую тарелку, смочить апельсиновым соком, высушить и пересыпать в герметичную стеклянную банку. Сахар приобретет желтый цвет. Чтобы сделать его более насыщенным, можно увеличить концентрацию сока.

Ореховая посыпка

Ингредиенты:

200 г ядер грецких орехов, 100 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Ядра грецких орехов слегка обжарить, измельчить и смешать с сахарным песком.

Вместо обычного сахарного песка можно использовать цветную сахарную посыпку с любым ароматом, а вместо грецких орехов – другие орехи.

Посыпка из миндаля

Ингредиенты:

200 г ядер миндаля, 350 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Ядра миндаля нарезать длинными тонкими ломтиками, обжарить без масла до золотистого цвета, переложить в кастрюлю и добавить сахарный песок. Поставить на слабый огонь и нагревать, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока сахар не растворится. После этого горячую массу переложить на противень, смазанный небольшим количеством масла, и дать

остыть. Затвердевший и остывший миндаль измельчить и пересыпать в стеклянную банку с плотной крышкой.

Посыпка из миндаля с лимоном

Ингредиенты:

200 г ядер миндаля, 200 г сахарного песка, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Сахарный песок насыпать в кастрюлю и нагревать на слабом огне, помешивая, до его полного растворения. Ядра миндаля измельчить, добавить к сахару и влить лимонный сок, перемешать, нагревать еще 1–2 минуты, затем выложить горячую массу на противень, смазанный небольшим количеством масла. Разровнять слой грильяжа с помощью ножа, смоченного в горячей воде.

Остывший грильяж измельчить и пересыпать в стеклянную банку с плотно закрывающейся крышкой.

Вместо лимонного сока можно использовать сок апельсина или грейпфрута.

Такую посыпку можно использовать для оформления густых коктейлей со сливками или мороженым.

Посыпка из цедры

Ингредиенты:

200 г цедры, 200 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Цедру нарезать маленькими звездочками. Сахарный песок насыпать в кастрюлю и нагревать на слабом огне до полного растворения сахара.

Цедру высыпать в растворенный сахар, размешать, горячую массу выложить на противень, смазанный небольшим количеством масла, разровняв ножом, смоченным в горячей воде, и отделив звездочки друг от друга.

Когда цедра остынет, разломать ее, пересыпать в стеклянную банку и закрыть крышкой.

Цукаты, суфле, муссы и другие элементы украшения коктейлей

Коктейли можно украсить не только цукатами, но и фигурками, сделанными из суфле, самбука или мусса с помощью кондитерского мешка, а также вырезанными из мармелада и желе. Суфле взбивают вручную, а муссы удобнее взбивать, используя миксер. Суфле имеет достаточно плотную консистенцию, а мусс в результате взбивания получается пышным и легким. Его можно поместить в различные формочки, чтобы оформление коктейля было интереснее и пикантнее. Следует учитывать, что объем мусса при взбивании увеличивается вдвое.

При украшении десертных коктейлей также можно использовать многослойное желе, нанизанное на шпажку.

Цукаты

Ингредиенты:

200 г яблок, 250 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Сахарный песок поместить в кастрюлю и нагревать на слабом огне до полного растворения. Добавить в сахарный сироп дольки предварительно вымытых яблок, варить еще 5 минут, постоянно помешивая деревянной ложкой, затем выложить горячую массу на противень, разровнять и дать остыть. Затем затвердевшие дольки яблок переложить в герметичную посуду.

Вместо яблок можно использовать любые другие фрукты или плоды.

Марципан

Ингредиенты:

50 г миндаля, 50 г абрикосовых ядер, 100 г сахарной пудры, 100 г сахарного песка, 200 г яблок, 100 мл белого полусухого вина.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, нарезать дольками. Сахарный песок нагреть до полного растворения, добавить вино и яблоки, варить все вместе еще 10–15 минут на слабом огне, периодически помешивая.

Миндаль и абрикосовые ядра натереть на мелкой терке и смешать с сахарной пудрой. Горячие сладкие дольки яблок

разложить на противне, дать остыть, затем пересыпать миндальной смесью. Хранить в герметичной посуде.

Помимо яблок, можно использовать любые другие фрукты и ягоды. Количество вина будет меняться в зависимости от используемых плодов и от того, для какого коктейля готовится это дополнение.

Сухое варенье

Ингредиенты:

200 г плодов или ягод, 150 г сахарного песка, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Плоды или ягоды вымыть, плоды нарезать дольками. Сахарный песок растворить на слабом огне и поместить в него плоды или ягоды. Варить, периодически помешивая, несколько минут, затем переложить на противень и обсушить.

Пересыпать сахарной пудрой и хранить в герметичной стеклянной посуде.

Самбук яблочно-грушевый

Ингредиенты:

300 мл яблочно-грушевого сока или нектара, 60 мл яичного белка, 70 г сахарного песка, 7 г желатина, 45 мл воды.

Способ приготовления:

Белок взбить венчиком, постепенно вводя сахарный песок. Когда образуется пена, тонкой струйкой влить сок, не переставая взбивать. Предварительно замоченный желатин нагревать на водяной бане, пока он полностью не растворится, затем ввести его во взбиваемую массу. Взбивать все вместе еще 2 минуты, потом охладить. При оформлении коктейля следует использовать кондитерский мешок, чтобы создать из самбука «шапку», «горку», «башенку» или другую фигуру.

Вместо яблочно-грушевого сока можно использовать яблочно-абрикосовый.

Самбук яблочный

Ингредиенты:

500 г яблок, 100 г сахарного песка, 2 яичных белка, 25 г желатина, 100 мл воды.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть запечь с

добавлением небольшого количества воды, дать остыть и натереть на мелкой терке, отделяя кожицу. Оставшуюся сердцевину и кожицу залить водой, довести до кипения, варить 10 минут, процедить, ввести заранее замоченный желатин. В яблочную массу добавить яичные белки и сахарный песок, поставить смесь на лед или в холодную воду и взбивать венчиком до образования пышной пены. Тонкой струйкой ввести в массу яблочный отвар с желатином. Взбивать еще 2 минуты, затем выложить в кондитерский мешок и с его помощью сделать фигуры из самбука для украшения коктейля.

Самбук из айвы

Ингредиенты:

400 г айвы, 100 г сахарного песка, 2 яичных белка, 25 г желатина, 120 мл воды.

Способ приготовления:

Айву вымыть, разрезать на 3 части, положить на противень, добавить немного воды и запечь, затем протереть. Оставшуюся кожицу залить водой, варить 10 минут, в отвар добавить предварительно замоченный желатин и нагревать до его полного растворения. В пюре из айвы добавить яичные белки и сахарный песок, взбивать венчиком до образования пышной массы, затем тонкой струйкой влить желатиновую смесь.

Взбивать все вместе еще 2 минуты, затем дать остыть и использовать для украшения коктейля.

Вместо айвы можно использовать абрикосы и персики.

Самбук из слив

Ингредиенты:

500 г слив, 180 г сахарного песка, 20 г желатина, 3 яичных белка, 180 мл воды, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Сливы вымыть, удалить косточки, залить водой и варить 10 минут, затем процедить, сливы протереть через сито и соединить с яичным белком и сахаром.

Взбивать венчиком до образования пены. Сливовую мезгу залить отваром, варить 7 минут, процедить, ввести предварительно замоченный желатин и нагревать до его полного растворения.

В сливовую массу ввести тонкой струйкой желатиновую смесь и лимонный сок, не переставая взбивать. Готовый самбук поместить в кондитерский мешок и украсить коктейль.

Самбук из консервированных груш

Ингредиенты:

400 г консервированных груш, 60 г сахарного песка, 2 яичных белка, 12 г желатина, 100 мл воды.

Способ приготовления:

Консервированные груши тщательно размять до консистенции пюре, соединить с яичными белками и сахаром, поставить на лед или в холодную воду и взбивать до образования пышной массы. Затем, не переставая взбивать, ввести тонкой струйкой растворенный в воде желатин. Полученный самбук использовать для оформления коктейлей.

Самбук из клубники

Ингредиенты:

350 г клубники, 120 г сахарного песка, 2 яичных белка, 12 г желатина, 5 мл лимонного сока, 80 мл воды.

Способ приготовления:

Клубнику вымыть, протереть через сито, добавить немного воды и довести до кипения, затем отвар отделить, а мякоть соединить с сахарным песком и яичными белками. Взбивать на льду или поставив в холодную воду. Предварительно замоченный желатин ввести в клубничный отвар и нагревать до полного растворения, затем добавить лимонный сок. Смесь ввести во взбиваемую клубничную массу тонкой струйкой. Готовый самбук можно использовать для оформления густых и сладких коктейлей.

Мусс из красной смородины и черники

Ингредиенты:

120 г красной смородины, 120 г черники, 200 г сахарного песка, 50 г желатина, 700 мл воды.

Способ приготовления:

Ягоды вымыть, выжать сок и поместить его в холодильник. Мезгу залить водой, варить на среднем огне 10 минут, затем процедить, добавить сахар и довести до кипения. Ввести предварительно замоченный желатин, нагревать до тех пор, пока желатин полностью не растворится. Ввести в охлажденный отвар ягодный сок и взбивать, пока не образуется пышная масса. Сделать из мусса фигуры для украшения коктейля с помощью кондитерского мешка или формочек.

Мусс из земляники и малины

Ингредиенты:

125 г малины, 125 г земляники, 200 г сахарного песка, 50 г желатина, 15 мл лимонного сока, 700 мл воды.

Способ приготовления:

Ягоды вымыть, измельчить миксером в однородную массу, поместить в холодильник. Воду довести до кипения, ввести сахар и предварительно замоченный желатин, нагревать на слабом огне до полного их растворения, охладить до 35 °С, добавить лимонный сок. Соединить охлажденное ягодное пюре со смесью и взбивать до образования пышной однородной массы.

Мусс яблочно-лимонный

Ингредиенты:

450 г яблок, 100 г лимонов, 250 г сахарного песка, 50 г желатина, 700 мл воды.

Способ приготовления:

Лимоны и яблоки вымыть, с лимонов удалить цедру, выжать сок. Яблоки нарезать дольками, соединить с цедрой и мезгой лимона, отварить, отвар процедить. Яблоки протереть сквозь сито.

Оставшийся отвар довести до кипения, ввести сахар и предварительно замоченный желатин. В яблочное пюре добавить лимонный сок, непрерывно взбивая, после влить тонкой струйкой смесь с желатином. Взбивать до образования пышной массы.

Мусс из ревеня

Ингредиенты:

250 г ревеня, 250 г сахарного песка, 50 г желатина, 50 г апельсиновой цедры, 700 мл воды.

Способ приготовления:

Стебли ревеня вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками длиной 5 см, залить водой, добавить апельсиновую цедру и варить до готовности.

Отвар слить, ревень вместе с апельсиновой цедрой протереть через сито. В полученную массу влить отвар, положить сахар, довести смесь до кипения и ввести предварительно замоченный желатин, нагревать на слабом огне до полного растворения желатина.

Готовый мусс охладить и сделать из него украшения для десертного коктейля.

Мусс белковый с ягодами

Ингредиенты:

250 г ягод, 2 яичных белка, 250 г сахарного песка, 1 г ванильного сахара.

Способ приготовления:

Ягоды вымыть, протереть через сито, соединить с яичными белками и сахарным песком. Взбивать до образования устойчивой пены. В конце взбивания добавить ванильный сахар. Для придания формы разлить мусс по формочкам и охладить, затем украсить фигурками сладкий и густой коктейль.

Мусс медовый

Ингредиенты:

120 г меда, 4 яичных белка, 200 мл сливок.

Способ приготовления:

Яичные белки растереть в пышную пену, ввести мед и варить, непрерывно помешивая, на слабом огне, пока масса не загустеет, затем охладить. Охлажденные сливки взбить до образования пышной массы, соединить с медовой смесью и взбить до образования пышной однородной массы. Из приготовленного мусса можно сделать различные фигуры для украшения молочно-сливочного коктейля.

Многослойное желе из плодов и ягод

Ингредиенты:

120 мл виноградного сока, 120 мл яблочного сока, 120 мл клубничного сока, 120 мл лимонного сока, 120 мл апельсинового сока, 120 мл морковного сока, 120 мл сока черной смородины, 120 мл сока киви, 240 г сахара, 48 г желатина.

Способ приготовления:

Из каждого вида сока готовится отдельное желе. Сок довести до кипения, добавить сахар (из расчета 30 г сахара и 6 г желатина на 120 мл сока) и предварительно замоченный желатин. Нагревать на слабом огне, непрерывно помешивая, пока желатин не растворится, затем немного охладить. Налить в тонкий высокий фужер послойно желе из разных соков, соблюдая их контрастность. Поставить в холодильник и охладить. Когда желе застынет, нагреть бокал в горячей воде и выложить желе на посуду, нанизать на шпажку и украсить десертный коктейль.

Медовое и шоколадное желе

Ингредиенты:

Для медового желе: 60 г меда, 25 г желатина, 12 мл лимонного сока, 500 мл воды.

Для шоколадного желе: 70 г шоколада, 45 г сахарного песка, 25 г желатина, 1 г ванильного сахара, 500 мл молока.

Способ приготовления:

Каждое желе готовится отдельно. Вначале можно приготовить медовое желе. Мед растворить в воде, довести до кипения, ввести лимонный сок и предварительно замоченный желатин. Нагревать на слабом огне, пока желатин не растворится.

Шоколад натереть на крупной терке, высыпать в подогретое молоко, добавить сахарный песок и довести до кипения, убавить огонь, затем ввести замоченный желатин и нагревать, пока он не растворится. В конце добавить ванильный сахар. Приготовленное желе поочередно налить слоями в тонкий высокий фужер. Когда желе застынет, нанизать его на шпажку и украсить коктейль.

Сиропы домашнего приготовления

Сиропы часто используют в приготовлении коктейлей. Их можно приготовить заранее и затем использовать по назначению в подходящий момент. Сиропы гораздо лучше других ингредиентов подходят для коктейлей. Они легче смешиваются с другими жидкостями, не делают напиток мутным и придают ему желаемый вкус и аромат. Кроме того, с сиропами домашнего приготовления можно сделать коктейль значительно быстрее, чем с другими наполнителями.

Сироп сахарный

Ингредиенты:

350 г сахарного песка, 250 мл воды.

Способ приготовления:

Сахарный песок высыпать в горячую воду, варить на слабом огне, непрерывно помешивая, 5–10 минут. Образующуюся пену аккуратно удалять шумовкой.

Сахарный сироп можно затем использовать самостоятельно как добавку к коктейлю или в сочетании с другими элементами оформления.

Сироп шоколадный

Ингредиенты:

250 мл воды, 120 г сахарного песка, 25 г сливочного масла, 10 г какао-порошка.

Способ приготовления:

Сахарный песок смешать с какао-порошком, развести водой и довести до кипения, добавить масло, варить еще 5 минут, затем остудить и перелить в герметичную стеклянную посуду.

Сироп карамельный

Ингредиенты:

250 мл воды, 750 мл сахарного сиропа, 500 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Сахарный песок высыпать в кастрюлю, добавить немного воды (50 мл) и варить на слабом огне, периодически помешивая, пока смесь не станет светло-желтой. Влить оставшуюся воду и варить, пока сахар полностью не растворится. Затем смешать с

готовым сахарным сиропом, довести до кипения, дать остыть и поместить в стеклянную герметичную посуду.

Сироп чайный

Ингредиенты:

5 г чая, 130 г сахарного песка, 0,2 г лимонной кислоты, 120 мл воды.

Способ приготовления:

Чай заварить, используя $^1/_2$ часть воды, настоять, процедить. Сахарный песок смешать с остальной водой, довести до кипения, аккуратно снимая образующуюся пену, добавить лимонную кислоту и чайный настой, вновь довести до кипения и, охладив, перелить в герметичную посуду.

Сироп цитрусовый

Ингредиенты:

120 г лимонов (180 г апельсинов или грейпфрута), 130 г сахарного песка, 90 мл воды.

Способ приготовления:

Плоды вымыть, выжать сок. Оставшуюся мезгу и цедру мелко нарезать, залить горячей водой, варить на слабом огне 5 минут, затем настаивать 1 час, процедить.

В полученный настой положить сахарный песок, довести до кипения, влить сок, вновь довести до кипения и варить на слабом огне до полного растворения сахара.

Сироп пряный

Ингредиенты:

250 г сахарного песка, 10 г молотой корицы, 0,2 г молотой гвоздики, 0,2 г молотого имбиря, 0,5 г лимонной кислоты, 150 мл воды.

Способ приготовления:

Воду нагреть (использовать $^2/_3$), всыпать сахарный песок, варить до полного растворения сахара. Специи залить оставшейся горячей водой, настаивать 30 минут, процедить, полученный настой влить в кипящий сахарный сироп.

Лимонную кислоту добавить в сироп отдельно в конце варки.

Сироп мятный

Ингредиенты:

20 г сушеной мяты, 250 г сахарного песка, 200 мл воды.

Способ приготовления:

Мяту залить кипятком, настаивать 1 час, затем процедить. В полученный настой высыпать сахарный песок, варить до полной готовности.

Сироп ванильный

Ингредиенты:

130 г сахарного песка, 2 г ванильного сахара, 80 мл воды.

Способ приготовления:

Воду нагреть, всыпать в нее сахарный песок, довести до кипения и варить до полного растворения сахара, в конце варки добавить ванильный сахар.

Сироп из лепестков роз

Ингредиенты:

40 г лепестков роз, 200 мл воды, 300 г сахарного песка, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления:

Лепестки роз залить кипятком, настаивать под крышкой, плотно укутав, 1 час, затем процедить и смешать с сахаром, варить до его полного растворения. В конце добавить лимонную кислоту.

Сироп из шиповника

Ингредиенты:

50 г плодов шиповника, 250 мл воды, 400 г сахарного песка, 0,5 г винной кислоты.

Способ приготовления:

Плоды шиповника (свежие или сушеные) залить кипятком, настаивать 1,5–2 часа, затем процедить и смешать отвар с сахарным песком. Варить до его полного растворения, в конце добавив винную кислоту.

Сироп абрикосовый (сливовый, персиковый)

Ингредиенты:

250 г абрикосов (или 50 г кураги), 300 г сахарного песка, 320 мл воды.

Способ приготовления:

Свежие абрикосы вымыть, удалить косточки, мякоть

протереть через сито. Мезгу залить водой и варить 5–10 минут, затем процедить и смешать с пюре, добавить сахарный песок и варить до загустения сиропа.

Если сироп готовится из кураги, ее необходимо перебрать, промыть, залить холодной водой и настаивать 2–3 часа. Когда курага набухнет, отварить ее в той же воде, затем протереть и соединить с отваром, добавить сахарный песок и варить до полного растворения сахара.

Сироп калиновый (рябиновый)

Ингредиенты:

250 г калины или рябины, 320 г сахарного песка, 500 мл воды.

Способ приготовления:

Ягоды перебрать, промыть, залить 250 мл горячей воды, довести до кипения и варить 5 минут. Затем процедить, отвар вылить, а ягоды протереть через сито и отжать. Сахар растворить в оставшейся горячей воде, довести до кипения, ввести ягодную массу и варить 5–10 минут, затем дать остыть и перелить в герметичную посуду.

Сироп гвоздичный

Ингредиенты:

5 г молотой гвоздики, 200 мл воды, 330 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Гвоздику залить 50 мл горячей воды, дать настояться, процедить.

Сахарный песок залить оставшейся водой и варить на слабом огне до полного растворения сахара, затем добавить гвоздичный настой, варить еще 3 минуты.

Сироп тминный

Ингредиенты:

50 г семян тмина, 250 мл воды, 320 г сахарного песка, 0,5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления:

Семена тмина залить кипяченой водой, настаивать под крышкой, когда остынет, процедить. Всыпать в настой сахарный песок и варить до полного растворения. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Сироп кофейно-ореховый

Ингредиенты:

320 мл кофейного сиропа, 170 г грецких орехов.

Способ приготовления:

Грецкие орехи измельчить, обжарить без масла и смешать с горячим кофейным сиропом, настаивать под крышкой до полного остывания, затем использовать по назначению.

Сироп земляничный (клубничный)

Ингредиенты:

250 г земляники или клубники, 300 г сахарного песка, 300 мл воды, 0,1 г корицы.

Способ приготовления:

Землянику перебрать, промыть, протереть через сито. Полученную массу залить водой, добавить сахарный песок и варить до загустения. Перед окончанием варки добавить корицу.

Сироп банановый

Ингредиенты:

250 г бананов, 300 г сахарного песка, 400 мл воды, 0,1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления:

Бананы вымыть, очистить, натереть на терке. Сахарный песок залить водой и приготовить сироп, в конце варки добавив лимонную кислоту, охладить до 30 ˚С и залить им банановую массу. Оставить на 4 часа. Затем перелить в герметичную посуду.

Гренадиновый сироп

Ингредиенты:

120 мл гранатового сиропа, 120 мл апельсинового сиропа, 120 мл малинового сиропа.

Способ приготовления:

Этот сироп готовится непосредственно перед употреблением. Необходимо смешать все три вида сиропа и тщательно перемешать. После этого добавить в коктейль.

Сироп малиновый

Ингредиенты:

250 г малины, 150 г сахарного песка, 40 мл воды, 0,1 г корицы.

Способ приготовления:

Малину перебрать, при необходимости промыть, выжать сок. Из оставшейся мезги с добавлением воды приготовить отвар, процедить и смешать с сахарным песком. Варить 10 минут, затем добавить малиновый сок, корицу, довести до кипения и охладить.

Соус-сироп вишневый

Ингредиенты:

250 г вишни, 300 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Вишню перебрать, вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром и оставить в холодном месте на 2–3 часа. После этого довести до кипения и варить 2–3 минуты. Протереть через сито, снова варить на слабом огне 5 минут.

Соусы-сиропы гуще, чем обычные сиропы, поэтому их можно добавлять в коктейли в небольшом количестве.

Соус-сироп дынный

Ингредиенты:

250 г мякоти дыни, 300 г сахара, 0,1 г корицы.

Способ приготовления:

Мякоть дыни засыпать сахаром и оставить в прохладном месте на 2 часа. Затем поставить на огонь, довести до кипения, варить 3 минуты. Протереть через сито, добавить корицу и варить на слабом огне еще 5 минут. Дать остыть и хранить в герметичной посуде в холодном месте.

Ликеры домашнего приготовления

Если для приготовления какого-либо коктейля требуется ликер, а его в данный момент нет под рукой, этот напиток вполне можно заменить пуншем или наливкой. Но лучше всего приготовить ликер самостоятельно.

При составлении коктейля один ликер можно заменить другим, схожим по составу и вкусовым качествам. Так, вишневый ликер можно заменить шерри-бренди, а апельсиновый – мандариновым.

Ликер вишневый

Ингредиенты:

1 кг вишни без косточек, 500 г сахарного песка, 250 мл водки, 5 г корицы, 3 бутона гвоздики, 1 г ванильного сахара, 0,5 г мускатного ореха.

Способ приготовления:

Подготовленную вишню высыпать в стеклянную емкость, засыпать сахаром, добавить все специи и оставить на солнце на 10 дней. Затем влить в емкость водку и оставить еще на 30 дней, после этого готовый ликер процедить и перелить в бутыль с плотной крышкой. Хранить в холодном месте.

Ликер клубничный

Ингредиенты:

500 г клубники, 250 мл водки, 500 г сахарного песка, 250 мл воды, 1 г корицы.

Способ приготовления:

Из подготовленной клубники, сахара, корицы и воды сварить сироп. Поместить его в стеклянную емкость, выдержать 10 дней, затем процедить, добавить водку и оставить на солнце еще на 10 дней, после чего плотно закрыть крышкой и убрать в холодное место.

Ликер малиновый

Ингредиенты:

500 г малины, 250 мл водки, 450 г сахарного песка, 10 мл лимонного сока, 0,5 г корицы, 250 мл воды.

Способ приготовления:

Из подготовленной малины, сахара, лимонного сока, корицы и воды сварить сироп. Настаивать его 10 дней, процедить, смешать с водкой, оставить на солнце на 7 дней, затем закупорить и убрать в холодильник.

Ликер смородиновый

Ингредиенты:

500 г красной смородины, 10 г листьев смородины, 250 мл водки, 500 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Подготовленную смородину поместить в бутыль, добавить листья и залить водкой. Настаивать на солнце под крышкой в течение 5–6 недель. Полученную настойку процедить, смешать с сахарным сиропом и настаивать еще 5–7 дней.

Ликер из черноплодной рябины

Ингредиенты:

250 г ягод черноплодной рябины, 300 мл сахарного сиропа, 250 мл водки.

Способ приготовления:

Ягоды черноплодной рябины вымыть, наколоть деревянной палочкой, поместить в бутыль, залить водкой и настаивать 4 недели, затем процедить и смешать настойку с сахарным сиропом. Хранить в закрытой бутылке в холодильнике.

Ликер лимонный

Ингредиенты:

200 г лимонов, 500 мл водки, 300 г сахарного песка, 250 мл воды.

Способ приготовления:

Лимоны вымыть, выжать сок. Цедру мелко нарезать, поместить в бутылку, залить водкой и настаивать 24 часа. Оставшуюся лимонную мезгу залить водой, довести до кипения, процедить, добавить сахар и сварить сироп, в конце варки добавить лимонный сок. Когда настойка на лимонной цедре будет готова, процедить ее и смешать с сиропом.

Ликер мандариновый

Ингредиенты:

250 г мандаринов, 250 г сахарного песка, 250 мл воды, 500

мл водки.

Способ приготовления:

Мандарины вымыть, очистить и протереть через сито. Цедру залить водкой, настаивать 24 часа, потом процедить.

Мандариновую массу залить водой, варить 10 мин, процедить, добавить сахар и сварить сироп. Соединить его с процеженной настойкой, тщательно размешать, перелить в стеклянную бутыль, плотно закупорить и хранить в холодном месте.

Ликер яблочный

Ингредиенты:

500 г яблок, 250 мл водки, 150 г сахарного песка, 300 мл воды.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке, поместить в бутыль, залить водкой и настаивать 4 недели. Из воды и сахара приготовить сироп, соединить его с процеженной настойкой, оставить еще на 1 неделю, затем использовать по назначению.

Ликер грушевый

Ингредиенты:

500 г груш, 250 мл водки, 200 г сахарного песка, 350 мл воды, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Груши вымыть, мякоть мелко нарезать, залить водкой и настаивать 4 недели, затем процедить. Из сахара, воды и лимонного сока приготовить сироп, смешать его с настойкой и оставить еще на 5 дней. Хранить готовый ликер в плотно закрытой бутылке в холодном месте.

Ликер из лепестков роз

Ингредиенты:

150 г лепестков роз, 500 мл водки, 100 мл сиропа с ароматом роз.

Способ приготовления:

Лепестки роз сушить на чистой бумаге в течение 2–3 дней, затем дополнительно подсушить в духовке, пересыпать в бутыль, залить водкой и настаивать 1–1,5 месяца. Настой процедить, смешать с сиропом и хранить в закупоренной бутылке в

прохладном месте.

Ликер из цветков черемухи

Ингредиенты:

200 г цветков черемухи, 600 мл водки, 150 г сахарного песка.

Способ приготовления:

Цветки черемухи сушить, как и лепестки роз, затем залить водкой и настаивать 4 недели. Готовую настойку процедить, соединить с сахаром, оставить на солнце еще на 1 неделю, затем, плотно закупорив, хранить в холодильнике.

Ликер кофейный

Ингредиенты:

300 мл коньяка, 12 мл лимонного сока, 180 мл кофейного отвара, 400 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Отвар из молотого кофе, выдержанный в течение 24 часов и процеженный, смешать с сахарным сиропом, лимонным соком и коньяком. Настаивать 2–3 недели, затем плотно закупорить и хранить в холодном месте.

Ликер по-французски

Ингредиенты:

250 мл столового белого вина, 50 г сахарного песка, 25 г измельченной лимонной (грейпфрутовой) цедры.

Способ приготовления:

Измельченную цедру засыпать сахаром, оставить на 1–2 часа, затем варить на слабом огне до уменьшения объема в 2 раза. Полученную массу остудить, смешать с вином и, перелив в бутылку, плотно закупорить.

Вместо столового вина можно использовать белый портвейн.

Ликер чайный

Ингредиенты:

250 мл коньяка, 12 г зеленого чая, 12 г цветков жасмина, 150 мл воды, 350 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Зеленый чай и жасмин залить кипятком, настаивать, пока не остынет, затем процедить и смешать с коньяком и сахарным сиропом.

Алкогольные коктейли

Алкогольные коктейли готовят из различных алкогольных напитков – ликера, коньяка, вермута, рома, водки, джина, бренди, белых и красных вин и т. п. В некоторых коктейлях присутствует сразу два или три алкогольных напитка, сочетание которых дает особый вкус.

Часть напитков, составляющих коктейль, можно заменять другими, близкими по вкусу и аромату, например шампанское – столовым белым вином, портвейном или мадерой. Ром в коктейле лучше разбавлять водкой, а соки желательно использовать свежие, выжатые за несколько минут до приготовления коктейля.

Ликеры

На основе ликеров, пуншей и наливок получаются изысканные и достаточно крепкие коктейли. Вино – это продукт брожения, а ликер и наливка – продукты купажирования. В процессе создания ликера происходит смешивание отдельных частей: воды, сахарного сиропа, спирта, спиртованных плодово-ягодных соков, настоев или настоек плодов и ягод, водно-спиртовых настоев различных пряных растений, лимонной кислоты и различных пищевых красителей.

В ликерах нет продуктов брожения, поэтому их не выдерживают, как вина, в течение нескольких лет. Однако они приобретают все необходимые качества в результате смешивания различных ингредиентов, находящихся в определенной пропорции.

Для созревания ликеров требуется 1–2 дня, некоторые необходимо настаивать 1–2 месяца. Есть и такие, которые выдерживают в бочках по нескольку месяцев, вплоть до 1 года. В результате качество напитка существенно возрастает, что сказывается и на его цене. Чем старше ликер, тем гармоничнее и устойчивее его вкусовые качества и аромат. Поэтому выдержанный ликер всегда имеет в коктейле более нежный и приятный вкус, чем его аналог «быстрого приготовления».

Считается, что ликер был изобретен французскими монахами в XVIII веке, за что они позднее были изгнаны в Испанию. Рецепты лучших ликеров до сих пор держатся в строжайшем секрете.

Все ликеры делятся на крепкие и десертные. Среди крепких наиболее известны «Южный», «Старый Таллин», «Пряный», «Бенедиктин», «Мятный», «Шартрез». Десертные ликеры: «Шоколадный», «Ароматный», «Абрикосовый», «Кофейный», «Миндальный», «Ванильный», «Малиновый», «Лимонный».

Обычно ликеры пьют из маленьких рюмок объемом 15 мл, но если ликер является составной частью коктейля, то объем посуды для подачи к столу будет зависеть от других ингредиентов смешанного напитка.

Коньяк

Помимо ликера, в коктейлях используется коньяк. Это изысканный крепкий напиток, содержание спирта в котором колеблется от 40 до 57%, а сахара – от 0,7 до 1,5%. Коньяк, по аналогии с винами, бывает марочным и ординарным. Наиболее распространен и доступен по цене ординарный коньяк. Содержание сахара в этом напитке составляет 1,5%. Процент спирта варьируется: так, в 3-звездочном коньяке он составляет 40%, в 4-звездочном – 41%, в 5-звездочном – 42%. Коньяк выдерживают в дубовых бочках по нескольку лет, именно на это указывает количество звездочек на этикетке.

Марочные коньяки выдерживаются в бочках до 10 лет и подразделяются на 4 категории. В первую входит коньяк выдержанный КВ (выдержка 6–7 лет), во вторую – коньяк выдержанный высшего качества КВВК (выдержка 8–10 лет), в третью – коньяк старый КС (выдержка более 10 лет), в четвертую – коллекционный коньяк, который выдерживается в дубовых бочках от 15 лет и более.

Коньяк впервые появился во Франции 300 лет назад. В то время французы поставляли Англии столовые виноградные вина, переправляя их по морю на судах. Очень часто путешествие затягивалось, вина закисали и утрачивали свою ценность, а французы несли убытки. Чтобы избежать подобных проблем, они решили методом нагревания вина и перегонки спирта получить напиток, которые мог бы долго храниться и не портиться при транспортировке на дальние расстояния.

Используя имеющийся опыт и знания алхимиков, они стали нагревать вино с помощью специального куба и колонны. Таким образом испаряющиеся пары улавливались, а затем охлаждались, опять превращаясь в жидкость. Только теперь содержание спирта в этой жидкости составляло более 30% (в вине – 10–11%). В результате появился новый напиток, который не портился и не прокисал, а наоборот, чем дольше хранился в дубовой бочке, тем лучше и изысканнее становился. Город, в котором впервые сделали этот напиток, назывался Коньяк, отсюда и название напитка.

Современная технология производства коньяка, конечно, усложнилась, но суть осталась прежней. Вначале перегоняют виноградное вино и получают винный спирт-сырец крепостью 30%. Затем его перегоняют вторично, чтобы отделить часть побочных продуктов брожения. В результате получается коньячный спирт крепостью 62–70%. Его заливают в дубовые

бочки, выдерживают некоторое время, затем переливают в большие емкости и оставляют на 3–10 и более лет. После этого спирт приобретает золотистую окраску, благородный вкус и специфический аромат. На последнем этапе приготовления коньяка спирт разбавляют дистиллированной водой до установленной крепости, добавляют сахар, выдерживают 3–5 месяцев и только после этого разливают в бутылки.

Коньяк и сам по себе является замечательным напитком, но в некоторых коктейлях его вкус и аромат по-настоящему незаменимы. Коктейли с коньяком достаточно крепкие – 10–30%, поэтому пить их следует в ограниченном количестве. Одни коктейли можно употреблять перед едой для возбуждения аппетита, другие – после обеда для тонуса, но в любом случае не стоит ими злоупотреблять.

Вермут

Этот напиток очень часто используют для приготовления различных коктейлей. Вермут относится к категории ароматизированных вин. В этом напитке, помимо виноградного вина, присутствуют спирт, сахар и настои ароматных трав и растений. В переводе с немецкого wermut означает «полынь», что характеризует специфический травяной аромат и вкусовые качества напитка. Вермуты бывают красные, розовые и белые. Они также различаются по крепости. Крепкие вермуты содержат 18% спирта и 8% сахара, десертные содержат по 16% и того и другого. Этот напиток в процессе приготовления настаивают на лекарственных и пряных травах – таких, как полынь, корица, мята, тысячелистник, черная бузина, мускатный орех, кардамон.

Шампанское

Это игристое вино впервые создал французский монах по имени Дом Периньон, который жил в окрестностях провинции Шампань. Сегодня производство шампанского строго регламентировано и к нему предъявляются высокие требования.

Цвет настоящего шампанского должен быть светло-соломенным с золотисто-зеленоватым оттенком, аромат – нежным, а вкус – мягким и освежающим. Кроме того, шампанское должно превосходить все марки вин по своей игристости.

Однако такое вино дорого и малодоступно российскому потребителю. Гораздо привычнее «Советское шампанское», без которого не обходится ни одно торжество и особенно Новый год.

Технологию производства этого напитка разработал А. М. Фролов-Багреев. В результате процесс производства ускорился в 30 раз и, соответственно, стал дешевле. Вскоре французы, купив эту технологию в России, стали широко ее использовать.

В России выпускается шампанское марки брют, сухое, полусухое, полусладкое и сладкое. Содержание спирта в нем варьируется от 10,5 до 12,5%.

В коктейли шампанское добавляют непосредственно в бокал не взбалтывая.

Виски

Это крепкий алкогольный напиток, содержание спирта в котором достигает 40–50%. Создание этого напитка приписывают шотландским рыбакам, ловившим рыбу в северных морях. Они солили и отправляли пойманную рыбу в дубовых бочках, а обратно получали пустую тару. Однажды было решено использовать бочки с выгодой. Их разбирали, чистили и обугливали, чтобы избавиться от рыбного запаха, а затем собирали и наполняли спиртом. Бочки со спиртом находились в пути по полгода и больше, поэтому спирт за это время приобретал уникальные вкусовые качества. Так появился напиток, ставший впоследствии первым аналогом виски.

Сегодня виски получают путем перегонки перебродившего сусла, приготовленного из сухого ячменного солода, ржи или кукурузы.

Ром

Это крепкий напиток, содержащий 45% спирта и 2% сахара. Его делают из выдержанного спирта, полученного путем сбраживания и перегонки патоки сахарного тростника или мелассы (отхода свеклосахарного производства). Спирт разбавляют и разливают в дубовые бочки, где ром выдерживается около 5 лет при температуре 18–22 ˚С. В дубовых бочках напиток приобретает специфические качества, которые связаны с целым рядом сложных биохимических реакций, вызванных качествами дубовой клепки и присутствием доступа кислорода. В результате ром приобретает золотистый цвет и острый вкус.

Этот напиток с момента создания стал одним из самых популярных в мире. Его воспевали поэты, ценили аристократы, превозносили пираты и обожали простые смертные.

Коктейли с добавлением рома отличаются особым ароматом и вкусом, поэтому этот спиртной напиток часто используется в их приготовлении.

Рецепты алкогольных коктейлей

Коктейль «Орнелла»

Ингредиенты:

120 мл лимонного ликера, 3 яичных желтка, 120 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Оазис»

Ингредиенты:

120 мл вишневого ликера, 120 мл лимонного ликера, 120 мл ликера «Шартрез».

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Оксана»

Ингредиенты:

120 мл вишневого ликера, 130 мл сливок.

Способ приготовления:

Взбить сливки с помощью миксера. Ликер разлить по коктейльным рюмкам, смешать с частью взбитых сливок. Оставшуюся часть взбитых сливок выложить сверху, украсив коктейль.

Коктейль «Мэри»

Ингредиенты:

120 мл абрикосового ликера, 120 мл сливок.

Способ приготовления:

Взбить сливки с помощью миксера. Ликер разлить по коктейльным рюмкам, смешать с частью взбитых сливок. Оставшуюся часть сливок выложить сверху, украсив коктейль.

Коктейль «Вояж»

Ингредиенты:

120 мл шоколадного ликера, 120 мл сливок.

Способ приготовления:

Взбить сливки с помощью миксера. Ликер разлить по коктейльным рюмкам, смешать с частью взбитых сливок. Оставшуюся часть выложить сверху.

Коктейль «Юлия»

Ингредиенты:

120 мл малинового ликера, 120 мл сливок.

Способ приготовления:

Взбить сливки с помощью миксера. Ликер разлить по коктейльным рюмкам, смешать с половиной взбитых сливок. Оставшуюся часть взбитых сливок выложить сверху.

Коктейль «Анжелика»

Ингредиенты:

120 мл малинового ликера, 120 мл сливок.

Способ приготовления:

Взбить сливки с помощью миксера. Ликер разлить по коктейльным рюмкам, смешать с половиной взбитых сливок, остальную часть сливок выложить сверху.

Коктейль «Очарование»

Ингредиенты:

120 мл шоколадного крем-ликера, 120 мл сливок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам.

Коктейль «Упоение»

Ингредиенты:

120 мл мятного ликера, 120 мл шоколадного ликера, 120 мл сливок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Испания»

Ингредиенты:

200 мл апельсинового ликера, 15 г листьев мяты, ломтики апельсина и ягоды вишни для украшения, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Разложить мяту по стаканам, растереть, залить ликером. Украсить стаканы пищевым цветным льдом, ломтиками апельсина и ягодами вишни.

Коктейль «На здоровье»

Ингредиенты:

150 мл шампанского, 15–25 капель бальзама «Angostura Bitters», 1 л виноградного сока, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Шампанское смешать с бальзамом, влить виноградный сок, положить кубики пищевого льда.

Коктейль «Маруся»

Ингредиенты:

120 мл мандаринового ликера, 120 мл лимонного сока, пищевой цветной лед.

Способ приготовления:

Смешать мандариновый ликер и лимонный сок, добавить кубики пищевого льда.

Коктейль «Вероника»

Ингредиенты:

120 мл малинового сока, 30 мл ликера «Бенедиктин», пищевой цветной лед.

Способ приготовления:

Смешать ликер и малиновый сок, добавить кубики пищевого цветного льда.

Коктейль «Белые тучи»

Ингредиенты:

40 мл портвейна, 50 мл мандаринового ликера, 2 яйца, 50 мл сливок, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца разбить, отделить желтки от белков. Портвейн, мандариновый ликер и яичные желтки взбить с колотым льдом в электрическом миксере. Полученную смесь перелить в бокалы.

Отдельно взбить яичные белки со сливками и с помощью кондитерского мешка сделать из полученной пышной массы фигуры для украшения коктейля.

Коктейль «Азиат»

Ингредиенты:

50 мл белого портвейна, 50 мл померанцевой настойки, 400 мл виноградного сока.

Способ приготовления:

Портвейн смешать с померанцевой настойкой, влить виноградный сок. Готовый коктейль разлить в фужеры и подать с соломинкой.

Коктейль «Лакомка»

Ингредиенты:

40 мл абрикосового ликера, 40 мл десертного вина, 10 мл мятного ликера, 400 мл абрикосового сока.

Способ приготовления:

Абрикосовый ликер смешать с вином, добавить мятный ликер и абрикосовый сок. Готовый коктейль разлить в фужеры и подать с соломинкой.

Коктейль «Ветерок»

Ингредиенты:

50 мл белого сухого вина, 50 мл мятного ликера, 200 мл холодного мятного чая, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Мятный ликер и вино смешать с чаем, добавить кубики пищевого льда.

Коктейль «Жеманный»

Ингредиенты:

24 мл вишневого ликера, 50 мл кофейного ликера, 25 мл сливок, 4 яичных желтка.

Способ приготовления:

Вишневый и кофейный ликеры смешать с яичными желтками, взбить в миксере, перелить в бокалы. Сливки взбить отдельно до густой пены и украсить этой массой в виде шапочки коктейль.

Коктейль «Орбита»

Ингредиенты:

50 мл биттера, 60 мл джин-тоника, 200 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Джин-тоник смешать с биттером и добавить апельсиновый сок. Этот коктейль следует готовить из охлажденных напитков.

Коктейль «Трио»

Ингредиенты:

120 мл джин-тоника, 120 мл апельсинового сока, 120 мл яблочного сока.

Способ приготовления:

Смешать яблочный и апельсиновый соки, добавить джин-тоник. Использовать только охлажденные напитки.

Коктейль «Искры света»

Ингредиенты:

40 мл мандаринового ликера, 100 мл шампанского, 200 мл яблочного сока.

Способ приготовления:

Смешать сок и ликер, добавить охлажденное шампанское. Подать в охлажденном виде с соломинкой.

Коктейль «Амур»

Ингредиенты:

40 мл белого портвейна, 1 мл апельсинового ликера, 150 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Смешать портвейн с ликером, добавить охлажденный апельсиновый сок.

Коктейль «Черногория»

Ингредиенты:

60 мл крепленого вина, 120 мл шампанского, 40 мл вишневого ликера, 25 мл ложка апельсинового сока, 25 мл лимонного сока, 30 мл темного рома, ломтики лимона или мандарина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, украсить ломтиками лимона или мандарина.

Коктейль «Дельфин»

Ингредиенты:

200 мл мускатного белого вина, 60 мл апельсинового сока, ломтики апельсина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Прелесть»

Ингредиенты:

100 мл сухого белого вина, 100 мл ликера «Шартрез», 100 мл лимонного сока, ломтики лимона для украшения и пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Дракон»

Ингредиенты:

120 мл сухого белого вина, 140 мл ананасового сока, 25 мл клубничного сиропа, 1 яичный белок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Тарас»

Ингредиенты:

120 мл сухого красного вина, 140 мл лимонного сока, 25 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Ералаш»

Ингредиенты:

50 мл стакана шерри-бренди, 100 мл апельсинового сока, 10 мл лимонного сока, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Высокий бокал заполнить до половины разноцветными кусочками льда, налить шерри-бренди, затем апельсиновый и лимонный соки, не перемешивая, сразу подать к столу.

Коктейль «Кальвадос»

Ингредиенты:

50 мл кальвадоса, 20 мл десертного красного вермута, 4 мл травяного бальзама, 200 мл вишневого сока.

Способ приготовления:

Смешать кальвадос, вермут, травяной бальзам, затем влить вишневый сок. Готовый коктейль разлить в высокие фужеры и подать с соломинкой.

Коктейль «Эвелина»

Ингредиенты:

140 мл кальвадоса, 140 мл пряного ликера, 140 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Николас»

Ингредиенты:

120 мл кальвадоса, 120 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа, ломтики лимона или мандарина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Гала»

Ингредиенты:

120 мл кальвадоса, 50 мл абрикосового ликера, 50 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сиропа, цедра лимона, нарезанная спиральными ленточками, для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам

сауэр, украсить лимонной цедрой.

Коктейль «Гиацинт»

Ингредиенты:

200 мл белого рома, 10 мл кальвадоса, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать ром и кальвадос, добавить лимонный сок. Подать в высоких фужерах с соломинкой.

Коктейль «Мосты»

Ингредиенты:

200 мл белого рома, 50 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 20 мл апельсинового сока, ломтики мандарина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, украсить ломтиками мандарина.

Коктейль «Осенний»

Ингредиенты:

120 мл белого рома, 120 мл лимонного сока, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, добавить в каждый кубики цветного пищевого льда.

Коктейль «Италия»

Ингредиенты:

130 мл темного рома, 130 мл апельсинового сока, 80 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Лана»

Ингредиенты:

120 мл белого рома, 50 мл лимонного ликера, 50 мл

лимонного сока, 25 г цедры грейпфрута.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по коктейльным рюмкам, положить в каждую кусочек цедры грейпфрута.

Коктейль «Анна»

Ингредиенты:

130 мл белого рома, 70 мл вишневого ликера, 70 мл лимонного сока, ягоды вишни или красной смородины для украшения, 50 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую кусочек лимонной цедры, украсить предварительно вымытыми ягодами вишни или красной смородины.

Коктейль «Диди»

Ингредиенты:

120 мл рома, 50 мл апельсинового сока, 50 мл лимонного сока, 50 мл сахарного сиропа, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по коктейльным рюмкам, добавить лед.

Коктейль «Мини»

Ингредиенты:

200 мл белого рома, 50 мл лимонного сока, 10 мл мятного сиропа, листья мяты и срезанная спиралью цедра для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, наполненным кубиками льда, украсить веточками мяты и цедрой.

Коктейль «Рокки»

Ингредиенты:

120 мл белого рома, 50 мл лимонного сока, 50 мл малинового сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам

сауэр.

Коктейль «Тропики»

Ингредиенты:

200 мл белого рома, 50 мл грейпфрутового сока, 15 мл мандаринового ликера, 25 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую нарезанную звездочками лимонную цедру.

Коктейль «Климат»

Ингредиенты:

200 мл белого рома, 50 мл лимонного сока, 15 мл сахарного сиропа, 10 мл мятного ликера.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Гаргантюа»

Ингредиенты:

40 мл рома, 40 мл красного вина, 50 мл лимонного сока, 50 мл апельсинового сока, 5 мл сахарного сиропа, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать с помощью миксера ром, вино, сахарный сироп, лимонный и апельсиновый соки. Напиток разлить в бокалы, добавить лед.

Коктейль «Корсика»

Ингредиенты:

120 мл рома, 60 мл кофейного ликера, 60 мл сливок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Капитал»

Ингредиенты:

40 мл белого рома, 40 мл хереса, 200 мл охлажденного вишневого компота.

Способ приготовления:

Смешать ром и херес, добавить вишневый компот.

Коктейль «Королек»

Ингредиенты:

120 мл сухого белого вермута, 50 мл вишневого ликера, 50 мл лимонного сока, 25 г цедры апельсина, ягоды вишни для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую нарезанную квадратиками апельсиновую цедру, украсить предварительно вымытыми ягодами вишни.

Коктейль «Равнина»

Ингредиенты:

120 мл белого портвейна, 60 мл сухого белого вермута, 25 мл лимонного сока, 15 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по коктейльным рюмкам, украсить лимонной цедрой, нарезанной соломкой.

Коктейль «Ярмарка»

Ингредиенты:

40 мл рома, 40 мл мандаринового ликера, 200 мл лимонного сока, 5 мл малинового сока.

Способ приготовления:

Смешать ром и ликер, добавить лимонный и малиновый соки.

Коктейль «Корона»

Ингредиенты:

120 мл сухого белого вермута, 60 мл апельсинового сока, 25 мл вишневого сиропа, дольки мандарина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить дольками мандарина.

Коктейль «Орландина»

Ингредиенты:

120 мл сухого белого вермута, 100 мл ананасового сока, 1 яичный белок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Выбор»

Ингредиенты:

40 мл сухого белого вермута, 10 мл мандаринового ликера, 180 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Смешать вермут и мандариновый ликер, добавить апельсиновый сок.

Коктейль «Анапа»

Ингредиенты:

50 мл вермута, 50 мл вишневого ликера, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать вермут и ликер, добавить охлажденный лимонный сок.

Коктейль «Гренландия»

Ингредиенты:

50 мл белого вермута, 50 мл красного десертного вермута, 150 мл минеральной воды, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать белый и красный вермуты, добавить минеральную воду, украсить коктейль цветными кубиками льда.

Коктейль «Зорро»

Ингредиенты:

40 мл сухого белого вермута, 50 мл абрикосового ликера, 50 мл мандаринового ликера, 150 мл персикового сока.

Способ приготовления:

Смешать вермут, абрикосовый и мандариновый ликеры,

добавить охлажденный персиковый сок.

Коктейль «Каратау»

Ингредиенты:

100 мл красного десертного вермута, 50 мл клубничного крема, 80 мл взбитых сливок.

Способ приготовления:

Смешать вермут и клубничный крем, украсить взбитыми сливками, придав им форму с помощью кондитерского мешка.

Коктейль «Префект»

Ингредиенты:

50 мл сухого белого вермута, 50 мл десертного вермута, 100 мл минеральной воды, 25 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать сухой и десертный вермуты, добавить охлажденную минеральную воду, украсить цедрой лимона, нарезанной кубиками.

Коктейль «Берег»

Ингредиенты:

50 мл сухого белого вермута, 5 мл травяного бальзама, 200 мл кока-колы.

Способ приготовления:

Смешать вермут с бальзамом, добавить охлажденную кока-колу.

Коктейль «Шпиль»

Ингредиенты:

20 мл сухого вермута, 15 мл абрикосового бренди, 20 мл лимонного сока, 200 мл апельсинового сока, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать вермут и бренди, добавить лимонный и апельсиновый соки, украсить цветными кубиками пищевого льда.

Коктейль «Перчинки»

Ингредиенты:

20 мл перцовой настойки, 20 мл сухого белого вермута, 200 мл томатного сока, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Томатный сок смешать с перцовой настойкой и вермутом, добавить кубики льда.

Коктейль «Мексиканский залив»

Ингредиенты:

50 мл сухого хереса, 15 мл сухого белого вермута, 200 мл апельсинового сока, 5 мл лимонного сока, 5 г апельсиновой цедры.

Способ приготовления:

Херес смешать с вермутом, добавить лимонный и апельсиновый соки, украсить апельсиновой цедрой, нарезанной кружочками.

Коктейль «Фонтан желаний»

Ингредиенты:

50 мл сухого хереса, 20 мл десертного красного вермута, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Херес смешать с вермутом, добавить охлажденный лимонный сок.

Коктейль «Вишневый»

Ингредиенты:

20 мл вермута, 20 мл шерри-бренди, 25 мл ликера «Бенедиктин», 200 мл вишневого сока, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Вермут смешать с шерри-бренди, добавить ликер, вишневый сок и украсить кубиками пищевого льда.

Коктейль «Корабельный»

Ингредиенты:

20 мл сухого белого вермута, 10 мл мандаринового ликера, 10 мл коньяка, 3 мл травяного бальзама, 200 мл апельсинового сока, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Вермут смешать с мандариновым ликером и травяным бальзамом, добавить коньяк, влить апельсиновый сок, положить

цветной пищевой лед.

Коктейль «Чили»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 50 мл кофейного ликера, 5 мл лимонного сока, 200 мл молока, 10 г сахарной посыпки со вкусом кофе, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать коньяк с ликером и лимонным соком, добавить измельченный пищевой лед по вкусу, процедить и смешать с молоком, украсить коктейль сахарной посыпкой со вкусом кофе.

Коктейль «Южный»

Ингредиенты:

30 мл биттера, 20 мл десертного красного вермута, 10 г цедры лимона, 100 мл лимонного сока, 5 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Биттер смешать с вином и мелко нарезанной лимонной цедрой, влить лимонный сок, посыпать коктейль сахарной пудрой.

Коктейль «Узоры»

Ингредиенты:

50 мл шерри-бренди, 20 мл вермута, 5 мл апельсинового ликера, 200 мл мандаринового сока.

Способ приготовления:

Шерри-бренди смешать с вермутом, добавить апельсиновый ликер, влить охлажденный мандариновый сок.

Коктейль «Жгучий»

Ингредиенты:

50 мл вермута, 50 мл вишневого ликера, 20 мл мандаринового ликера, 50 мл апельсинового сока, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Вишневый ликер смешать с вермутом, добавить мандариновый ликер, влить охлажденные апельсиновый и лимонный соки.

Коктейль «Айдахо»

Ингредиенты:

20 мл десертного вермута, 50 мл коньяка, 60 мл шампанского, 100 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Вермут, коньяк и апельсиновый сок перемешать в бокале. Не перемешивая, сверху налить охлажденное шампанское.

Коктейль «Дионис»

Ингредиенты:

20 мл сухого хереса, 20 мл сухого белого вермута, 100 мл апельсинового сока, 5 г ореховой посыпки.

Способ приготовления:

Смешать херес и вермут, добавить охлажденный апельсиновый сок, украсить коктейль ореховой посыпкой.

Коктейль «Аполлон»

Ингредиенты:

20 мл вишневого ликера, 10 мл коньяка, 50 мл десертного вина, 4 яичных желтка, 5 г цветной сахарной посыпки.

Способ приготовления:

Вишневый ликер, коньяк, вино и яичные желтки взбить с помощью миксера, разлить по фужерам, украсить цветной сахарной посыпкой.

Коктейль «Странник»

Ингредиенты:

20 мл вермута, 50 мл коньяка, 2 мл пряного ликера, 60 мл лимонного сока, 60 мл ананасового сока.

Способ приготовления:

Смешать вермут и коньяк, добавить ликер, влить охлажденные лимонный и ананасовый соки.

Коктейль «Магадан»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 20 мл водки, 3 мл апельсинового ликера, 20 мл сахарного сиропа, 5 г сахарной посыпки со вкусом апельсина.

Способ приготовления:

Коньяк смешать с водкой, добавить ликер и сахарный сироп, украсить сахарной посыпкой.

Коктейль «Фауст»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 10 мл десертного красного вермута, 10 мл ликера «Бенедиктин», 150 мл вишневого сока, 5 г сахарной посыпки с ароматом роз.

Способ приготовления:

Смешать коньяк с вермутом, добавить ликер и охлажденный вишневый сок. Украсить коктейль сахарной посыпкой с ароматом роз.

Коктейль «Цунами»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 20 мл апельсинового ликера, 5 мл пряного ликера, 200 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Смешать коньяк и ликеры, влить охлажденный апельсиновый сок.

Коктейль «Беби»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 50 мл сухого белого вермута, 10 мл десертного красного вермута, 5 мл мандаринового ликера, 200 мл мандаринового сока.

Способ приготовления:

Смешать коньяк, вермуты и ликер, влить охлажденный мандариновый сок.

Коктейль «Сиеста»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 10 мл портвейна, 2 яйца, 10 мл сахарного сиропа, 50 мл лимонного сока, 0,3 г мускатного ореха, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Коньяк, портвейн и лимонный сок взбить с яйцами и сахарным сиропом с помощью миксера, добавить мускатный орех. Украсить готовый коктейль кубиками льда.

Коктейль «Малинник»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 100 мл малинового сока, 250 мл молока.

Способ приготовления:

Смешать коньяк и малиновый сок с помощью миксера, добавить охлажденное молоко.

Коктейль «Кокетка»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 3 мл травяного бальзама, 4 мл мандаринового ликера, 5 мл миндального ликера, 200 мл мандаринового сока.

Способ приготовления:

Коньяк смешать с травяным бальзамом, мандариновым и миндальным ликерами, добавить охлажденный мандариновый сок.

Коктейль «Аквариум»

Ингредиенты:

120 мл коньяка, 60 мл лимонного сока, 10 мл мандаринового ликера, 5 мл сахарного сиропа, 25 г лимонной цедры.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую нарезанную звездочками лимонную цедру.

Коктейль «Виртуальность»

Ингредиенты:

120 мл рома, 25 мл коньяка, 25 мл лимонного сока, 5 мл малинового сиропа, 25 г цедры грейпфрута.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую нарезанную соломкой цедру грейпфрута.

Коктейль «Енисей»

Ингредиенты:

50 мл коньяка, 25 мл ликера «Шартрез», 75 мл лимонного сока, 3 мл травяного бальзама, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, добавить в каждый цветные кубики пищевого льда.

Коктейль «Родео»

Ингредиенты:

120 мл коньяка, 25 мл сухого белого вермута, 25 мл грейпфрутового сока, 10 мл лимонного сока, 5 г сахарной ванильной посыпки.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, посыпать ванильной посыпкой.

Коктейль «Западный ветер»

Ингредиенты:

130 мл коньяка, 120 мл вишневого ликера, 20 мл лимонного сока, 10 мл мандаринового ликера, 10 г лимонной цедры.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить нарезанную соломкой лимонную цедру.

Коктейль «Морской конек»

Ингредиенты:

100 мл коньяка, 100 мл лимонного сока, 20 мл лимонного сиропа, ломтики лимона для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Тута Барсен»

Ингредиенты:

120 мл коньяка, 20 мл черносмородинового ликера, 50 мл лимонного сока, 10 г лимонной цедры.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую нарезанную звездочками лимонную цедру.

Коктейль «Свежесть»

Ингредиенты:

50 мл коньяка, 50 мл лимонного сока, 2 яичных желтка, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Мартовский»

Ингредиенты:

50 мл коньяка, 50 мл апельсинового сока, 25 мл лимонного сока, 25 мл мандаринового ликера, ломтики апельсина для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, добавить измельченный пищевой лед, украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Изабелла»

Ингредиенты:

120 мл вина «Изабелла», 50 мл коньяка, 10 мл сахарного сиропа, ягоды красной смородины для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, добавить пищевой лед, украсить предварительно вымытыми ягодами красной смородины.

Коктейль «Дерзкий»

Ингредиенты:

50 мл коньяка, 50 мл кофейного ликера, 50 мл сливок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Бодрость»

Ингредиенты:

200 мл молока, 20 мл коньяка, 2 яичных белка, 5 мл какао-порошка.

Способ приготовления:

Молоко, яичные белки и какао-порошок смешать с помощью

миксера, добавить коньяк, разлить в бокалы.

Коктейль «Одиночество»

Ингредиенты:

120 мл виски, 25 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 0,5 г молотой гвоздики, ломтики лимона для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, добавив молотую гвоздику, разлить по бокалам, положить в каждый кубики льда и украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Рождественский»

Ингредиенты:

50 мл шотландского виски, 50 мл лимонного сока, 25 мл вишневого ликера, 15 мл десертного красного вермута, 1 яичный белок, 25 г лимонной цедры, ломтики апельсина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить коктейль цедрой лимона, нарезанной звездочками и крестиками, фужеры оформить дольками апельсина.

Коктейль «Канадский»

Ингредиенты:

50 мл канадского виски, 50 мл джина, 50 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, добавить в каждый кубики пищевого льда.

Коктейль «Джимми»

Ингредиенты:

120 мл виски, 25 мл апельсинового сока, 25 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, ломтики апельсина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Виски сауэр»

Ингредиенты:

180 мл виски, 50 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, ломтики киви, ягоды малины и клубники для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить ломтиками киви и предварительно перебранными и вымытыми ягодами малины и клубники, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Матильда»

Ингредиенты:

100 мл виски, 100 мл ананасового сока, 50 мл вишневого ликера.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Брачное агентство»

Ингредиенты:

50 мл виски, 50 мл апельсинового сока, 25 мл сухого белого вермута, 25 мл десертного красного вермута.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Спасительный»

Ингредиенты:

80 мл виски, 25 мл белого рома, 25 мл лимонного сока, 25 мл ананасового сока, 25 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Свежесть»

Ингредиенты:

100 мл виски, 120 мл лимонного сока, 30 мл мятного ликера, листочки мяты для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, украсить листочками мяты.

Коктейль «Хорватия»

Ингредиенты:

80 мл виски, 100 мл сухого вермута, 40 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Марго»

Ингредиенты:

50 мл виски, 25 мл абрикосового ликера, 25 мл лимонного сока, 25 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую лимонную цедру, нарезанную соломкой.

Коктейль «Цыганский романс»

Ингредиенты:

80 мл виски, 50 мл пряного ликера, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Римские каникулы»

Ингредиенты:

50 мл виски, 50 мл лимонного сока, 25 мл ананасового сока, 25 мл клюквенного ликера, ломтики ананаса и цветной пищевой лед для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по бокалам, наполнить цветным пищевым льдом и украсить ломтиками ананаса.

Коктейль «Стрела Амура»

Ингредиенты:

80 мл виски, 2 яичных белка, 50 г сахара, 150 мл шампанского.

Способ приготовления:

Взбить с помощью миксера смесь из яичных белков, виски и сахара. Разлить по бокалам, добавить охлажденное шампанское.

Коктейль «Молли»

Ингредиенты:

100 мл джина, 50 мл белого сухого вермута, 50 мл лимонного сока, ломтики лимона для украшения.

Способ приготовления:

Смешать джин и вермут с помощью миксера, добавить охлажденный лимонный сок, украсить коктейль ломтиками лимона.

Коктейль «Джульетта»

Ингредиенты:

20 мл джина, 20 мл сахарного сиропа, 10 мл минеральной воды, 3 мл травяного бальзама, 20 мл апельсинового сока, 20 мл лимонного сока, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать бальзам, джин и минеральную воду с сахарным сиропом, влить охлажденные апельсиновый и лимонный соки, добавить цветные кубики льда.

Коктейль «Эвридика»

Ингредиенты:

100 г джина, 100 мл абрикосового сока, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать джин и абрикосовый сок, добавить кубики пищевого льда.

Коктейль «Колорадо»

Ингредиенты:

50 мл джина, 50 мл лимонного сока, 1 яичный белок, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам

сауэр.

Коктейль «Копенгаген»

Ингредиенты:

180 мл джина, 25 мл белого рома, 25 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам.

Коктейль «Магический»

Ингредиенты:

50 мл джина, 50 мл грейпфрутового сока, 25 мл сухого белого вермута, 20 г цедры апельсина, ягоды калины для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам, добавить в каждую апельсиновую цедру, срезанную по спирали, украсить предварительно вымытыми ягодами калины.

Коктейль «Кроличья нора»

Ингредиенты:

180 мл джина, 50 мл лимонного сока, 25 мл сахарного сиропа, 20 мл травяного бальзама, 20 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую лимонную цедру, нарезанную звездочками.

Коктейль «Денди»

Ингредиенты:

180 мл джина, 50 мл мандаринового ликера, 10 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Радужные сны»

Ингредиенты:

180 мл джина, 50 мл лимонного сока, 20 мл вишневого сиропа, 2 яичных белка.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в миксере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Лира»

Ингредиенты:

180 мл джина, 50 мл лимонного сока, 20 мл мандаринового ликера.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Провинция»

Ингредиенты:

50 мл джина, 80 мл сухого хереса, 100 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Гималайские грезы»

Ингредиенты:

150 мл джина, 25 мл лимонного сока, 25 мл абрикосового ликера, 20 мл вишневого сиропа, 5 мл травяного бальзама.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Золотое дно»

Ингредиенты:

120 мл джина, 25 мл грейпфрутового сока, 25 мл лимонного сока, 25 мл ликера «Шартрез».

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Розалин»

Ингредиенты:

180 мл джина, 25 мл лимонного сока, 25 мл апельсинового сока, 20 мл сахарного сиропа, 1 яичный белок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Двуликий Янус»

Ингредиенты:

180 мл джина, 25 мл апельсинового сока, 25 мл сухого красного вина, 10 мл темного рома, 10 г сахарной посыпки с ароматом роз, ломтики лимона для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, посыпать сахарной посыпкой с ароматом роз, украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Поэтический»

Ингредиенты:

50 мл джина, 25 мл лимонного сока, 25 мл клубничного сиропа, 20 г цедры апельсина, ягоды малины или клубники для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую апельсиновую цедру, нарезанную кубиками, украсить предварительно вымытыми ягодами малины или клубники, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Летная погода»

Ингредиенты:

50 мл джина, 50 мл апельсинового сока, 50 мл мандаринового ликера, 20 мл лимонного сока, 20 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, добавить в каждую апельсиновую цедру, нарезанную звездочками.

Коктейль «Оранжевое лето»

Ингредиенты:

80 мл джина, 120 мл апельсинового сока, 20 г цветной сахарной посыпки, ломтики апельсина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по коктейльным рюмкам, посыпать цветной сахарной посыпкой и украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Ночной разговор»

Ингредиенты:

80 мл джина, 80 мл лимонного сока, 25 мл малинового сиропа, 1 яичный белок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Ария»

Ингредиенты:

50 мл джина, 50 мл ликера «Шартрез», 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Леопольд»

Ингредиенты:

50 мл джина, 50 мл мятного ликера, 50 мл сливок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Тамерлан»

Ингредиенты:

20 мл водки, 25 мл сухого белого вермута, 100 мл апельсинового сока, пищевой лед по вкусу.

Смешать ингредиенты с помощью миксера, добавить кубики пищевого льда.

Коктейль «Капитанский»

Ингредиенты:

20 мл водки, 3 мл травяного бальзама, 100 мл грейпфрутового сока.

Способ приготовления:

Смешать водку и бальзам, добавить охлажденный грейпфрутовый сок.

Коктейль «Забвение»

Ингредиенты:

50 мл водки, 20 мл сухого белого вермута, 25 мл сахарного сиропа, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать водку с сахарным сиропом, добавить вермут и охлажденный лимонный сок.

Коктейль «Перекресток»

Ингредиенты:

50 мл водки, 15 мл сухого белого вермута, 15 мл десертного белого вермута, 200 мл апельсинового сока, 20 г апельсиновой цедры.

Способ приготовления:

Водку смешать с сухим и десертным вермутом, добавить охлажденный апельсиновый сок, украсить серпантином из апельсиновой цедры.

Коктейль «Арлекино»

Ингредиенты:

20 мл водки, 25 мл абрикосового ликера, 25 мл сухого белого вермута, 3 мл травяного бальзама, 200 мл абрикосового сока.

Способ приготовления:

Водку смешать с вермутом и ликером, добавить травяной бальзам и охлажденный абрикосовый сок.

Коктейль «Трюкач»

Ингредиенты:

20 мл десертного красного вермута, 20 мл водки, 50 мл мандаринового сока, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Вермут смешать с водкой, влить охлажденные мандариновый и лимонный соки.

Коктейль «Бабочка»

Ингредиенты:

20 мл лимонной водки, 100 мл лимонного сока, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать лимонный сок с водкой, добавить кубики пищевого льда.

Коктейль «Суворов»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл ликера «Шартрез», 50 мл сливок.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр.

Коктейль «Подмосковье»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл ликера «Манго», 50 мл сливок, ломтики манго для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить ломтиками манго.

Коктейль «Петровский»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл ягодной наливки, 50 мл сливок, ягоды калины и брусники для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить предварительно вымытыми ягодами брусники и калины, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Лунатик»

Ингредиенты:

50 мл лимонной водки, 50 мл вишневого ликера, 50 мл сливок, консервированные ягоды вишни или черешни для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по рюмкам сауэр, украсить консервированными вишней или черешней.

Коктейль «Улыбка»

Ингредиенты:

180 мл водки, 25 мл малинового сиропа, листочки мяты и ломтики лимона для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Листочки мяты положить на дно бокала, слегка размять, налить малиновый сироп. Затем добавить в каждый стакан кубики пищевого льда, влить водку и украсить коктейль ломтиками лимона.

Коктейль «Каприз»

Ингредиенты:

20 мл сухого белого вермута, 20 мл водки, 200 мл грейпфрутового сока, 20 г лимонной цедры, 15 г цветной сахарной посыпки.

Способ приготовления:

Смешать водку с вермутом и лимонной цедрой, нарезанной соломкой, добавить охлажденный грейпфрутовый сок, посыпать цветной сахарной посыпкой.

Коктейль «Звуки природы»

Ингредиенты:

120 мл шерри-бренди, 70 мл водки, 15 мл лимонного сока, кубики киви и абрикоса для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты с помощью миксера, разлить по коктейльным рюмкам, украсить кубиками киви и абрикоса, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Волшебные струны»

Ингредиенты:

50 мл водки, 80 мл яблочного сока, 25 мл лимонного сока, 10 мл клубничного сиропа, засахаренные ягоды ежевики для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по мадерным рюмкам, украсить засахаренными ягодами ежевики, нанизанными

на шпажку.

Коктейль «Любительский»

Ингредиенты:

180 мл виски, 50 мл вермута, 5 мл горькой настойки, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты, разлить по кок-тейльным рюмкам, добавив пищевой лед.

Коктейль «Звездопад»

Ингредиенты:

120 мл виски, 50 мл красного десертного вермута, 5 мл вишневого ликера, 5 мл травяного бальзама.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты с помощью миксера, разлить по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Дикий Запад»

Ингредиенты:

50 мл американского виски, 50 мл красного десертного вермута, 50 мл травяного бальзама, ломтики апельсина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в шейкере, разлить по коктейльным рюмкам, украсить ломтиками апельсина.

Коктейль «Экзотический вояж»

Ингредиенты:

20 мл виски, 20 мл красного десертного вермута, 5 мл травяного бальзама, 100 мл минеральной воды.

Способ приготовления:

Смешать виски с вермутом и бальзамом, добавить охлажденную минеральную воду.

Коблеры

Коблерами называют десертные коктейли. Ценители смешанных напитков до сих пор не решили, можно ли относить коблеры к коктейлям или нет. Этот напиток готовят в том же бокале или фужере, в котором его подают, не взбалтывая и не смешивая. Все ингредиенты легко соединяются и не требуют дополнительной обработки. Коблеры можно отнести к коктейлям «длинного глотка». Их можно пить долго, смакуя и наслаждаясь вкусом и ароматом. Одни коб-леры утоляют жажду, другие освежают и тонизируют или, наоборот, расслабляют. Неизменный атрибут, сопровождающий бокал или фужер с коблером, – длинная соломинка, а дополнительный и часто присутствующий ингредиент – лед.

Коблер «Апельсиновый»

Ингредиенты:

60 мл белого сухого вина, 25 мл коньяка, 30 мл лимонного ликера, 100 мл апельсинового сока, 25 г апельсиновой цедры, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

В высокий бокал положить кубики пищевого льда, налить все напитки, украсить цедрой апельсина, срезанной по спирали.

Коблер «Эфирный»

Ингредиенты:

120 мл полусухого шампанского, 25 мл коньяка, 50 мл шоколадного ликера, 30 мл березового сока, 20 мл сахарного сиропа, 30 г взбитых сливок, 20 г шоколадной посыпки, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Лед растолочь и положить в высокие бокалы, налить все напитки, сверху положить шапкой взбитые сливки, посыпать шоколадной посыпкой. Подавать коктейль к столу с соломинкой.

Коблер «Кавказская пленница»

Ингредиенты:

50 мл белого рома, 25 мл лимонного ликера, 80 мл малинового сока, 80 мл минеральной газированной воды, 20 г

консервированных ягод, 15 г взбитых сливок, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

В высокие бокалы положить колотый лед, налить все напитки, украсить взбитыми сливками и консервированными ягодами.

Коблер «Охотничий дебют»

Ингредиенты:

50 мл коньяка, 20 мл кофейного ликера, 100 мл кофейного настоя, 20 мл сахарного сиропа, 20 г взбитых сливок, 15 г шоколадной посыпки, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

В высокие бокалы положить колотый лед, налить все напитки, украсить взбитыми сливками и шоколадной посыпкой.

Коблер «Океан любви»

Ингредиенты:

50 мл лимонного ликера, 80 мл рома, 120 мл портвейна, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и разлить по бокалам, добавить в каждый пищевой лед.

Коблер «Соловьиная роща»

Ингредиенты:

80 мл апельсинового ликера, 80 мл столового белого вина, 80 мл мадеры, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и разлить по бокалам, добавить пищевой лед по вкусу.

Коблер «Искра надежды»

Ингредиенты:

250 мл шампанского, 12 мл апельсинового ликера, 20 г шоколадной посыпки, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

В бокалы, наполненные цветными кубиками льда, влить ликер, затем охлажденное шампанское, посыпать шоколадной посыпкой.

Коблер «Бойцовский клуб»

Ингредиенты:

80 мл виски, 25 мл сахарного сиропа, 5 мл лимонного сока, 5 мл апельсинового сока, 120 мл минеральной воды, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

В бокалы, наполовину наполненные льдом, налить сахарный сироп, апельсиновый и лимонный соки, виски. Затем добавить охлажденную минеральную воду.

Мартини «Поворотный сюжет»

Ингредиенты:

120 мл джина, 120 мл вермута, 15 мл апельсинового ликера, ломтики апельсина для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и разлить по кок-тейльным рюмкам, украсить ломтиками апельсина.

Мартини «Воздушный поцелуй»

Ингредиенты:

160 мл джина, 50 мл сухого белого вермута, оливки для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать джин, вермут и пищевой лед с помощью миксера, разлить по коктейльным рюмкам, украсить каждую оливками.

Коктейль «Мирный диалог»

Ингредиенты:

180 мл джина, 20 мл сухого белого вермута, маслины для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать джин, вермут и пищевой лед с помощью миксера, разлить по коктейльным рюмкам, украсить каждую маслинами.

Многослойные коктейли

Существует целая группа коктейлей, которые подают вечером, после ужина, иногда к чаю или кофе. Особенность этой группы в том, что все коктейли составляются из напитков разной плотности и различного цвета. При этом получаются разноцветные многослойные коктейли, всю красоту которых можно оценить, подав коктейль в прозрачной высокой рюмке небольшого диаметра.

Чтобы добиться многослойности, вначале в рюмку нужно налить плотный ликер или сок, а затем аккуратно по лезвию ножа напиток, содержащий высокий процент спирта, например водку или коньяк. Эти напитки пьются одним глотком. Для украшения можно использовать ломтики лимона, апельсина, дольки мандарина, консервированные или свежие плоды и ягоды.

В подобных коктейлях можно использовать ликеры, горькие настойки, коньяк, водку, джин, виски, ром и др. При приготовлении таких коктейлей необходимо соблюдать три правила:

– верхний слой должен по вкусу гармонировать с нижним;

– верхний слой должен содержать больше спирта и меньше сахара, чем нижний;

– и верхний и нижний слои должны контрастировать по цвету.

Коктейль «Кюрасао»

Ингредиенты:

50 мл ликера «Кюрасао», 50 мл коньяка.

Способ приготовления:

В высокую узкую рюмку налить ликер, затем аккуратно добавить коньяк.

Коктейль «Эротика»

Ингредиенты:

50 мл бананового ликера, 50 мл темного рома.

Способ приготовления:

В высокую узкую рюмку налить ликер, затем аккуратно влить ром.

Коктейль «Красная луна»

Ингредиенты:

50 мл томатного сока, 50 мл водки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Налить в рюмку томатный сок, добавить соль и перец по вкусу, размешать, затем по лезвию ножа налить водку.

Коктейль «Согревающий»

Ингредиенты:

50 мл ликера «Калуа», 50 мл рома.

Способ приготовления:

В высокую узкую рюмку налить ликер «Ка-луа», затем ром.

Коктейль «Амстердам»

Ингредиенты:

30 мл ананасового ликера, 20 мл апельсинового ликера, 50 мл темного рома.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликеры, не смешивая, затем влить по лезвию ножа ром.

Коктейль «Звезда»

Ингредиенты:

30 мл ликера «Шартрез», 20 мл десертного красного вермута, 50 мл водки, ломтики лимона для украшения.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем вермут, после, не смешивая, добавить водку. Украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Оракул»

Ингредиенты:

50 мл лимонной водки, 50 мл апельсинового ликера, 10 г цедры апельсина.

Способ приготовления:

Опустить на дно рюмок вырезанные из апельсиновой цедры кружочки, налить апельсиновый ликер, затем по лезвию ножа влить водку.

Коктейль «Ирен»

Ингредиенты:

50 мл водки, 30 мл лимонного ликера, 20 мл десертного красного вермута.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем вермут, не смешивая, и по лезвию ножа влить водку.

Коктейль «Нить Ариадны»

Ингредиенты:

50 мл белого рома, 50 мл малинового ликера, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, ром по лезвию ножа. Сбрызнуть коктейль лимонным соком.

Коктейль «Казачий бунт»

Ингредиенты:

50 мл водки, 20 мл сухого белого вермута, 30 мл черносмородинового ликера, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Налить в высокие узкие рюмки ликер, затем, не смешивая, вермут, верхним слоем – водку. Сбрызнуть коктейль лимонным соком.

Коктейль «Татьянин день»

Ингредиенты:

50 мл водки, 20 мл десертного красного вермута, 30 мл вишневого ликера, 5 мл апельсинового сока, 5 г цедры апельсина.

Способ приготовления:

Опустить на дно рюмки нарезанную соломкой апельсиновую цедру, налить ликер, затем, не смешивая, вермут, верхним слоем – водку. Сбрызнуть коктейль апельсиновым соком.

Коктейль «Пурга»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл черносмородинового ликера, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Налить в высокие узкие рюмки ликер, затем, не смешивая, по лезвию ножа влить водку. Сбрызнуть коктейль лимонным соком.

Коктейль «Гяур»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл вишневого ликера, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, влить по лезвию ножа водку. Сбрызнуть коктейль лимонным соком.

Коктейль «Российские просторы»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл ликера «Бенедиктин», 5 мл апельсинового сока, дольки апельсина для украшения.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, по лезвию ножа влить водку. Сбрызнуть коктейль апельсиновым соком и украсить дольками апельсина.

Коктейль «Клубы дыма»

Ингредиенты:

50 мл белого рома, 50 мл мандаринового ликера, ягоды клубники для украшения.

Способ приготовления:

Предварительно вымытую клубнику нарезать кубиками и положить на дно высоких рюмок, налить ликер, а сверху ром.

Коктейль «Крейсер»

Ингредиенты:

50 мл темного рома, 50 мл мятного ликера, 5 мл мятной настойки.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, по лезвию ножа влить темный ром. Сбрызнуть коктейль мятной настойкой.

Коктейль «Дуэль»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл вишневого ликера.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, влить по лезвию ножа водку.

Коктейль «Рубиновый»

Ингредиенты:

50 мл вишневого ликера, 50 мл белого рома.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, влить ром по лезвию ножа.

Коктейль «Райский уголок»

Ингредиенты:

50 мл водки, 80 мл мандаринового ликера.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, влить по лезвию ножа водку.

Коктейль «Мятный»

Ингредиенты:

50 мл виски, 50 мл ликера «Бенедиктин», листики мяты для украшения.

Способ приготовления:

Положить листики мяты на дно рюмок, немного размять, налить ликер, добавить виски.

Коктейль «Сладкий»

Ингредиенты:

50 мл лимонной водки, 50 мл вишневого ликера.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, по лезвию ножа влить водку.

Коктейль «Кадриль»

Ингредиенты:

50 мл мятного ликера, 50 мл бренди.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, добавить по лезвию ножа бренди.

Коктейль «Сумерки богов»

Ингредиенты:

50 мл водки, 50 мл кофейного ликера.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, по лезвию ножа влить водку.

Коктейль «Травяной»

Ингредиенты:

50 мл мятного ликера, 50 мл травяной настойки, веточки мелиссы.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, после, не смешивая, влить по лезвию ножа травяную настойку. Украсить коктейль веточками мелиссы.

Коктейль «Алиса»

Ингредиенты:

50 мл джина, 50 мл грейпфрутового ликера, 10 мл мандаринового сока.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, затем, не смешивая, влить по лезвию ножа джин. Сбрызнуть коктейль мандариновым соком.

Коктейль «Встряска»

Ингредиенты:

50 мл ликера «Бенедиктин», 50 мл виски.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, после, не смешивая, по лезвию ножа влить виски.

Коктейль «Антошка»

Ингредиенты:

50 мл рома, 50 мл апельсинового ликера, 10 мл вишневого сока.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, после, не смешивая, по лезвию ножа влить ром. Сбрызнуть коктейль вишневым соком.

Коктейль «XX век»

Ингредиенты:

50 мл виски, 30 мл лимонного ликера, 20 мл коньяка, 25 г цедры апельсина.

Способ приготовления:

На дно высоких узких рюмок положить кружочки из апельсиновой цедры, налить ликер, после, не смешивая, коньяк, затем по лезвию ножа добавить виски.

Коктейль «Чарльстон»

Ингредиенты:

50 мл виски, 50 мл ликера «Бенедиктин», ломтики лимона для украшения.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, после, не смешивая, по лезвию ножа влить виски. Украсить коктейль ломтиками лимона.

Коктейль «Космос»

Ингредиенты:

50 мл виски, 50 мл клубничного крем-ликера, 10 мл апельсинового сока, 25 г цедры лимона.

Способ приготовления:

На дно высоких рюмок положить нарезанную соломкой цедру лимона, налить крем-ликер, после, не смешивая, влить по лезвию ножа виски. Сбрызнуть коктейль апельсиновым соком.

Коктейль «В гостях у Шрека»

Ингредиенты:

50 мл виски, 50 мл вишневого ликера, 10 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Налить в рюмки ликер, после, не смешивая, по лезвию ножа влить виски. Сбрызнуть коктейль апельсиновым соком.

Пивные коктейли

Пиво считается слабоалкогольным напитком и в умеренном количестве даже полезно для здоровья, особенно для улучшения пищеварения.

Ученые обнаружили, что еще в Вавилоне умели варить пиво. Другими словами, первое пиво появилось за 7000 лет до н. э. В Древнем Египте также знали рецепты пива, о чем свидетельствуют летописи на папирусах.

В современном производстве пива основным сырьем служит ячмень, из которого производят солод. Из него делают сладкое сусло, которое затем варят вместе с хмелем. Благодаря хмелю пиво пенится, имеет горьковатый вкус и дольше хранится, не прокисая. В хмельное сусло добавляют специальные пивные дрожжи, после зеленое пиво выдерживают в подвале в течение некоторого времени для улучшения вкусовых качеств. В зависимости от сроков выдержки получаются различные сорта пива: светлое или темное, крепкое или классическое и пр.

Светлое пиво должно иметь янтарный цвет без серого оттенка. Высокая пена, которая не оседает 3–4 минуты, также свидетельствует о высоком качестве этого напитка. Запах должен отчетливо передавать тона хмеля и аромат солода. В темном пиве о качестве напитка говорит не только его запах, но и четкий вкус хмеля и солода. На вкус хмель кажется горьковатым.

Пиво содержит примерно 90% воды, количество спирта колеблется в разных сортах от 2,8 до 7%. Кроме этого, в пиве есть экстрактивные вещества – неперебродившие углеводы, а также белки и минеральные вещества.

Пиво не теряет своих качеств в течение 1 недели, если, конечно, оно хранится в прохладном затемненном месте с температурой не выше 12° С. Пастеризованное пиво хранится около 3 месяцев. Пиво может стать прекрасным ингредиентом различных коктейлей. Один из наиболее известных – пиво с водкой, который в простонародье называют «ерш». Безусловно, такое сочетание имеет право на существование, но есть и другие напитки, которые прекрасно сочетаются с пивом и не вызывают резкого алкогольного опьянения, а лишь усиливают приятное легкое действие пива.

Коктейль «Пиво с виски»

Ингредиенты:

200 мл темного пива, 20 мл виски, 5 мл ликера

«Бенедиктин».

Способ приготовления:

Смешать виски и ликер. Разлить смесь по бокалам. Добавить охлажденное пиво.

Коктейль «Яичный»

Ингредиенты:

200 мл светлого пива, 50 мл рома, 20 г сахара, 1 яйцо, 0,5 г корицы, 2 г соли.

Способ приготовления:

Влить в эмалированную кастрюлю пиво, добавить сахар, соль и корицу, подогреть смесь до полного растворения сахара. В другой посуде взбить яйцо, добавить ром и, не переставая взбивать, тонкой струей влить в пивную смесь. Напиток охладить и разлить по бокалам.

Коктейль «Питерский»

Ингредиенты:

200 мл светлого пива, 25 мл рома, 0,5 г черного молотого перца, 1 г соли.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и разлить по бокалам.

Коктейль «Ласковый зверь»

Ингредиенты:

200 мл пива, 25 мл ванильного йогурта, 25 г сахарной посыпки.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты с помощью миксера и разлить по бокалам.

Коктейль «Пиво с джином»

Ингредиенты:

200 мл темного пива, 30 мл джина, 20 мл кофейного ликера, пищевой лед.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты, разлить по бокалам и добавить кубики пищевого льда.

Коктейль «Пиво с чаем»

Ингредиенты:

200 мл светлого пива, 30 мл чайного настоя, 20 мл сахарного сиропа, пищевой лед.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и, добавив кубики льда, разлить по бокалам.

Коктейль «Пиво с ликером»

Ингредиенты:

200 мл светлого пива, 35 мл мятного ликера, 15 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и разлить по бокалам.

Коктейль «Пиво с лимоном и водкой»

Ингредиенты:

200 мл светлого пива, 15 мл водки, 35 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и разлить по бокалам.

Отрезвляющие коктейли

Такие коктейли принято называть «аустер», что в переводе с немецкого означает «устрица». Аустеры пьют одним глотком. В них содержится не более 25 мл алкоголя, острые пряности, томатное пюре, соль, специи, яичный белок и желток, а также зелень.

Аустер готовят в шейкере и подают после ужина, вечернего коктейля или кофе. Для этого напитка подойдет широкая рюмка или небольшой бокал.

Аустер «Коньячный»

Ингредиенты:

25 мл коньяка, 10 мл острого кетчупа, 1 яйцо, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Белок отделить от желтка, вылить в шей-кер, добавить кетчуп, соль, перец и коньяк. Осторожно выложить желток в рюмку, налить аустер и украсить зеленью петрушки.

Аустер «Пикник на обочине»

Ингредиенты:

25 мл джина, 5 мл шашлычного соуса, 1 яйцо, 1 г горчицы, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Отделить яичный желток от белка. Белок взбить в шейкере или миксере вместе с остальными ингредиентами. Желток осторожно выложить в рюмку, добавить коктейль, украсить зеленью петрушки.

Аустер «Храбрец»

Ингредиенты:

25 мл коньяка, 3 мл растительного масла, 5 мл сладкого кетчупа, 1 яйцо, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Отделить яичный желток от белка. Белок взбить с кетчупом и коньяком в шейкере. Рюмку ополоснуть растительным маслом, положить на дно яичный желток, налить аустер, посолить, поперчить и украсить зеленью петрушки.

Аустер «Заветная мечта»

Ингредиенты:

25 мл джина, 5 мл острого кетчупа, 1 яйцо, 3 г соуса-хрена, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления:

Отделить яичный желток от белка. Белок взбить с джином и кетчупом в шейкере. В рюмку осторожно положить желток, налить аустер, посолить, поперчить и украсить зеленью петрушки.

Аустер «Томатный»

Ингредиенты:

50 мл томатного пюре, 1 яичный желток, 5 мл охотничьей горькой настойки, 3 мл лимонного сока, 5 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рюмку предварительно ополоснуть растительным маслом, чтобы на ее стенках образовалась тонкая пленка. Потом, не смешивая, выложить в нее томатное пюре и яичный желток. Добавить соль, красный и черный перец, сбрызнуть лимонным соком.

Аустер с джином

Ингредиенты:

20 мл джина, 1 яичный желток, 5 мл растительного масла, 5 мл апельсинового сока, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рюмку ополоснуть растительным маслом, налить джин и добавить яичный желток. Посолить, посыпать красным и черным перцем, сбрызнуть апельсиновым соком.

Аустер «Комбинация»

Ингредиенты:

15 мл коньяка, 10 мл травяной настойки, 1 яичный желток, 20 мл томатного сока, 5 мл лимонного сока, 5 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рюмку ополоснуть растительным маслом, налить коньяк, травяную настойку, добавить яичный желток и томатный сок,

посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.

Аустер «Острый»

Ингредиенты:

15 мл коньяка, 1 яичный желток, 20 мл томатного пюре, 5 мл растительного масла, 20 г тертого хрена с уксусом, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рюмку ополоснуть растительным маслом, налить коньяк, добавить томатное пюре и яичный желток, посолить, поперчить. Сверху положить тертый хрен с уксусом.

Напитки, приближенные к коктейлям

Коктейль считается наиболее распространенным смешанным напитком. Но постепенно стали появляться напитки, приближенные к коктейлям, в которых смешивались порой несовместимые продукты. По сути это те же коктейли, однако для разнообразия им дали другие названия. Так появились флипы, джулепы, фи-зы, эг-ноги, боули и др. В рецепте каждого из этих напитков есть один общий ингредиент. Например, физ обязательно содержит газированную воду, а флип – яйцо.

Флипы

В переводе с английского слово «флип» означает «сбитый». В составе флипа обязательно присутствует яйцо. Его взбивают с сахаром или ликером до получения пышной массы, а затем в шейкере смешивают с другими ингредиентами напитка. Однако долго взбалтывать флип не рекомендуется, иначе он теряет свои вкусовые качества. Полученную смесь необходимо процедить и разлить в бокалы. Обычно для этого используются бокалы для шампанского.

Этот напиток относится к категории питательных, поэтому считается скорее дамским, ведь именно женщины склонны использовать подобные напитки во время диеты.

Подают флип в высоком бокале с соломинкой и украшают обычно так же, как и многие коктейли, с помощью ломтиков лимона, апельсина, цедры грейпфрута или мандарина, используя различные сахарные посыпки и плоды с ягодами, как свежие, так и консервированные.

Флип «Коньячный»

Ингредиенты:

4 яйца, 50 мл коньяка, 25 г сахара, 10 г цветной сахарной посыпки, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Яйца взбить с сахаром, добавить коньяк и лед, взболтать в шейкере, разлить по бокалам, наполненным колотым льдом. Сверху посыпать цветной сахарной посыпкой.

Флип «Карл»

Ингредиенты:

4 яйца, 80 мл мандаринового ликера, 120 мл красного вина, 1 г тертого мускатного ореха, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Взбить яйца с ликером, добавить пищевой лед по вкусу и красное вино, вылить в шейкер и взболтать. Затем разлить по бокалам и посыпать мускатным орехом.

Флип «Утречко»

Ингредиенты:

80 мл коньяка, 20 мл молока, 20 мл сгущенного молока, 4 яйца, 5 г тертых грецких орехов.

Способ приготовления:

Взбить яйца со сгущенкой в пышную массу, переложить в шейкер, добавить молоко, коньяк, взболтать. Разлить готовый флип по бокалам, посыпать тертыми грецкими орехами.

Флип «Перед сном»

Ингредиенты:

15 мл вермута, 100 мл апельсинового сока, 15 мл коньяка, 4 яйца, 25 г сахарной пудры, 25 г ореховой посыпки.

Способ приготовления:

Взбивать яйца с сахарной пудрой до образования пышной пены, выложить в шейкер, добавить остальные ингредиенты и взболтать. Разлить смесь по бокалам и посыпать ореховой посыпкой.

Флип «Ямайка»

Ингредиенты:

120 мл белого рома, 50 мл черносмородинового ликера, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 2 яйца, 5 г молотого мускатного ореха.

Способ приготовления:

Яйца взбить с сахарным сиропом и ликером в пышную массу. Затем влить ром и лимонный сок, взболтать в шейкере. Готовый напиток разлить по бокалам, посыпать молотым мускатным орехом.

Флип «Российский»

Ингредиенты:

80 мл красного портвейна, 10 мл сахарного сиропа, 2 яйца, 5 г тертого мускатного ореха.

Способ приготовления:

Яйца взбить с сахарным сиропом в однородную массу. Затем влить портвейн и взболтать в шейкере. Готовый напиток разлить по бокалам, посыпать тертым мускатным орехом.

Флип «Ореховый»

Ингредиенты:

50 мл мускатного ликера, 20 мл сахарного сиропа, 4 яйца, 15

г ореховой посыпки.

Способ приготовления:

Яйца взбить с сахарным сиропом в однородную массу. Затем взболтать в шейкере с мускатным ликером. Готовый напиток разлить по бокалам, посыпать ореховой посыпкой.

Флип «Белоснежка»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 25 мл абрикосового ликера, 4 яйца, 25 г сахара, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Яйца взбить с сахаром, добавить абрикосовый ликер и коньяк, взболтать в шейкере. Готовый напиток разлить по бокалам, сбрызнуть лимонным соком.

Флип «Согревающий»

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 30 мл красного портвейна, 4 яйца, 25 мл сахарного сиропа, 5 г молотого мускатного ореха.

Способ приготовления:

Яйца взбить с сахарным сиропом в пышную массу. Затем добавить коньяк и портвейн, взболтать в шейкере. Готовый напиток разлить по бокалам, посыпать молотым мускатным орехом, подать к столу с соломинкой.

Флип «Малиновый»

Ингредиенты:

20 мл водки, 30 мл малинового ликера, 15 мл лимонного сока, 4 яйца, 20 мл шоколадного сиропа.

Способ приготовления:

Яйца взбить с шоколадным сиропом до получения пышной массы. Затем добавить водку и малиновый сироп, взболтать в шейкере. Готовый напиток разлить по бокалам, сбрызнуть лимонным соком.

Флип «Ромовый»

Ингредиенты:

20 мл темного рома, 50 мл клубничного ликера, 15 мл лимонного сока, 4 яйца, 30 г шоколада.

Способ приготовления:

Яйца взбить с клубничным ликером в пышную массу. Затем добавить ром и лимонный сок, взболтать в шейкере. Готовый напиток разлить по бокалам, посыпать тертым шоколадом.

Флип с коньяком и ликером

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 50 мл вишневого ликера, 4 яйца, консервированные ягоды вишни для украшения.

Способ приготовления:

Яйца взбить с вишневым ликером до получения пышной массы. Затем добавить коньяк и взболтать в шейкере. Готовый напиток разлить по бокалам, украсив консервированной вишней.

Эг-ноги

Основные ингредиенты эг-ногов – яйца, молоко, сиропы, сахар, ликеры и пр. Яичный желток взбивают в миксере с сиропом или сахаром до образования пышной пены. Белок взбивают отдельно до увеличения объема в 5 раз. Массу из взбитых желтков затем перекладывают в высокий бокал или стакан, наполненный пищевым льдом, можно цветным. Затем при непрерывном помешивании медленно вводят половину взбитого белка. Оставшуюся белковую массу можно использовать для украшения напитка:

ее можно выложить сверху в виде шапки с помощью кондитерского мешка.

Эг-ног «Вьюга»

Ингредиенты:

3 яйца, 25 мл сливок, 25 мл молока, 15 мл бренди, 50 мл вишневого ликера, 25 г сахарной посыпки, 15 г тертых орехов.

Способ приготовления:

Отделить яичные желтки от белков. Желтки соединить с вишневым ликером и взбить с помощью миксера до образования густой пены. Белок взбить отдельно. В крюшонницу влить охлажденное молоко, положить взбитые сливки и яичные желтки, добавить бренди и ликер. Перемешать напиток, затем ввести половину взбитого белка, аккуратно перемешать. Украсить напиток «шапкой« из оставшегося белка, посыпать тертыми орехами и сахарной посыпкой.

Эг-ног «Лакомка»

Ингредиенты:

4 яйца, 20 мл бренди, 30 мл белого вина, 25 мл сливок, 25 мл молока, 50 г сахарной пудры, 25 г шоколада.

Способ приготовления:

Отделить яичные белки от желтков. Добавить в желтки сахарную пудру и взбить с помощью миксера в густую пену. В крюшонницу влить охлажденное молоко, бренди, вино, сливки и взбитые яичные желтки. Белки взбить отдельно, половину, аккуратно помешивая, ввести в напиток. Украсить напиток оставшимися взбитыми белками, посыпать тертым шоколадом.

Эг-ног «Ягодный»

Ингредиенты:

2 яйца, 20 мл коньяка, 60 мл ягодного сиропа, 100 мл молока, 50 г сливочного мороженого, засахаренные ягоды для украшения.

Способ приготовления:

Отделить яичные белки от желтков. Добавить в желтки ягодный сироп и взбить с помощью миксера в густую пену. В крюшонницу влить охлажденное молоко, коньяк и взбитые с сиропом яичные желтки. Белки взбить отдельно и, аккуратно помешивая, ввести в напиток. Украсить напиток сливочным мороженым и засахаренными ягодами.

Вместо ягодного сиропа вполне можно использовать шоколадный, медовый, сахарный или плодово-овощной. Можно делать эг-ног без алкогольных напитков или варьировать их содержание. Молоко в некоторых рецептах допустимо заменить различными соками.

Боули

В переводе с английского слово «боуль» означает «миска, чашка, кубок». Этот вид напитков отличается большой емкостью. Для смешивания ингредиентов используют большую специальную емкость – боуль, но за неимением таковой можно использовать любую другую большую емкость, пригодную для смешивания напитков. Вполне подойдет фарфоровая супница или большая эмалированная кастрюля. Для разливания боуля потребуется также черпачок, большая разливательная ложка и т. п. Бокалы для боуля должны иметь объем 150–200 мл.

Обычно в этот напиток добавляют пищевой лед. Это слабоалкогольный напиток, поэтому пить его можно практически без ограничений. В состав боуля входят слабые алкогольные напитки – легкие вина, натуральные соки, а также различные украшения из плодов и ягод.

Боуль с вином и шампанским

Ингредиенты:

200 мл воды, 120 мл лимонного сока, 130 мл красного столового вина, 150 мл шампанского, 120 г сахара, 50 г лимонной цедры, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Лимонную цедру измельчить, добавить воду и сахар. Смесь довести до кипения и варить на медленном огне в течение 3 минут. Затем сахарный сироп процедить, охладить, влить лимонный сок и вино. Перед подачей к столу добавить охлажденное шампанское. Бокалы перед наполнением украсить пищевым льдом.

Боуль с белым вином и апельсиновым соком

Ингредиенты:

150 мл белого сухого вина, 300 мл апельсинового сока, 150 г сахара, 50 г лимона, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Лимон вымыть, нарезать кружочками. Положить кружочки лимона в емкость для боу-ля, засыпать сахаром, оставить на несколько минут. Затем влить вино и апельсиновый сок, перемешать до полного растворения сахара. Готовый боуль разлить по бокалам, добавить цветной пищевой лед.

Боуль «Чайный»

Ингредиенты:

200 мл крепкого чая, 100 мл белого столового вина, 50 мл лимонного сока, 100 г сахара, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

В чайный настой добавить сахар и размешать до полного его растворения. Соединить все ингредиенты в емкости для боуля, затем разлить напиток по бокалам, добавив кубики льда.

Боуль «Абрикосовый»

Ингредиенты:

120 мл белого сухого вина, 120 мл десертного вина, 15 мл коньяка, 15 мл апельсинового ликера, 120 мл шампанского, 150 г абрикосов, 150 г сахара.

Способ приготовления:

Абрикосы вымыть, разделить пополам, удалить косточки, нарезать тонкими ломтиками, сложить в емкость для боуля. Сверху насыпать сахар и оставить в прохладном месте на 2 часа. Затем влить белое сухое вино и оставить еще на 1 час. После этого добавить десертное вино, коньяк и ликер. Перед подачей к столу добавить в боуль охлажденное шампанское.

Боуль с апельсинами

Ингредиенты:

200 мл белого сухого вина, 150 мл шампанского, 1 кг апельсинов, 200 г сахара.

Способ приготовления:

Апельсины вымыть, очистить от кожуры, нарезать дольками, положить на дно емкости для боуля, засыпать сахаром. Добавить нарезанную соломкой цедру одного апельсина, оставить на 1 час, затем влить вино. Перед подачей к столу добавить в напиток охлажденное шампанское.

Боуль «Золотистый»

Ингредиенты:

120 мл белого сухого вина, 120 мл шампанского, 25 мл коньяка, 300 г яблок, 50 мл лимонного сиропа, 100 г сахара.

Способ приготовления:

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть мякоть на мелкой терке. Переложить яблочное пюре в

кувшин для боу-ля, смешать с сахаром, добавить лимонный сироп, коньяк и вино. Готовый боуль разбавить охлажденным шампанским и разлить по бокалам.

Боуль «Дынный»

Ингредиенты:

120 мл красного сухого вина, 120 мл белого сухого вина, 500 г мякоти дыни, 120 г сахара, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Мякоть дыни нарезать небольшими кубиками, положить в емкость для боуля, засыпать сахаром и оставить в прохладном месте на 1 час. Затем добавить белое и красное вина. Бокалы для боуля наполнить кубиками льда и напитком.

Пунши

Это название пришло к нам из английского языка. Слово заимствовано из хинди, где punch переводится как «пять». Напиток называется так по количеству составляющих его ингредиентов. Его можно подавать как в горячем, так и в холодном виде. Обычными ингредиентами пунша являются ром, вода, сахар, вино, фруктовый сок и пряности.

Подавать напиток можно в широких бокала или стаканах.

Пунш «Грация»

Ингредиенты:

120 мл рома, 120 мл красного сухого вина, 100 мл воды, 50 г сахара, 50 мл лимонного сока, 0,2 г гвоздики.

Способ приготовления:

Смешать ром с вином, сахаром и водой. Нагреть смесь до 80 ˚С, добавить лимонный сок и гвоздику. Разлить пунш по стаканам.

Пунш «Греческий»

Ингредиенты:

150 мл белого столового вина, 100 мл рома, 100 мл воды, 125 г сахара, 30 г цедры лимона.

Способ приготовления:

Смешать ром с водой и сахаром и подогреть смесь до 80 ˚С. Затем влить вино и снова подогреть. Разлить пунш по стаканам, добавив нарезанную соломкой цедру лимона.

Пунш «Хищник»

Ингредиенты:

25 мл коньяка, 25 мл мандаринового ликера, 120 мл мандаринового сока, 120 мл минеральной воды, 25 г пряной сахарной посыпки, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать все напитки, разлить по стаканам, добавить пищевой лед и посыпать пряной сахарной посыпкой.

Пунш «Ненаглядный»

Ингредиенты:

25 мл коньяка, 80 мл клубничного сиропа, 50 мл лимонного сока, 25 г мандариновой цедры, 50 мл минеральной воды.

Способ приготовления:

Смешать все напитки, разлить по стаканам, добавить мандариновую цедру, нарезанную квадратиками.

Пунш «Старина»

Ингредиенты:

60 мл темного рома, 80 мл крепкого чайного настоя, 50 мл сахарного сиропа, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать темный ром, лимонный сок и сахарный сироп, добавить горячий чайный настой. Налить пунш в стаканы.

Пунш «Мозаика»

Ингредиенты:

60 мл бренди, 80 мл белого рома, 50 мл воды, 50 мл мандаринового ликера, 15 г сахарной пряной посыпки.

Способ приготовления:

Смешать ром, бренди и мандариновый ликер, добавить кипяченую и немного охлажденную воду. Налить пунш в стаканы и посыпать пряной посыпкой.

Пунш «Кофейный»

Ингредиенты:

80 мл темного рома, 20 мл бренди, 100 мл крепкого кофе, 30 мл сахарного сиропа, 20 мл вишневого ликера, ломтики апельсина для украшения, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать ром, бренди, вишневый ликер и сахарный сироп, залить горячим кофе, перемешать, добавить корицу и гвоздику. Настаивать напиток в течение 20 минут, затем разлить по бокалам, украсив ломтиками апельсина.

Пунш «Славянофил»

Ингредиенты:

50 мл водки, 20 мл вишневого ликера, 20 мл апельсинового ликера, 100 мл крепкого чая, 100 г вишни, дольки лимона для украшения.

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты в емкости для пунша, залить горячим крепким чаем, дать настояться в течение 15 минут. Лимон вымыть, нарезать дольками, разложить по стаканам. Вишню вымыть, разделить пополам, удалить косточки и положить на лимон, затем разлить пунш по стаканам.

Пунш «Душистый»

Ингредиенты:

80 мл красного столового вина, 120 мл крепкого чая, 25 мл коньяка, 25 г сахара, 0,3 г молотой гвоздики, 0,1 г молотой корицы, 25 г измельченной цедры лимона.

Способ приготовления:

Вино смешать с чаем и сахаром, подогреть до 80 °С, добавить коньяк и специи. Перед тем как разлить пунш по стаканам, насыпать в них измельченную цедру лимона.

Пунш «Венесуэла»

Ингредиенты:

20 мл виски, 50 мл рома, 120 мл крепкого чайного настоя, 50 г сахара, 25 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Ром смешать с чайным настоем, подогреть, растворить в смеси сахар, затем добавить виски и лимонный сок.

Пунш «Небылица»

Ингредиенты:

25 мл коньяка, 25 мл рома, 120 мл крепкого кофейного отвара, 20 г сахара, 15 г пряной посыпки.

Способ приготовления:

Сахар насыпать горкой в плоскую эмалированную посуду, залить коньяком и ромом и поджечь. Перемешать смесь до полного растворения сахара, затем добавить горячий кофейный отвар. Разлить пунш по кофейным чашкам и посыпать пряной посыпкой.

Крюшоны

Слово «крюшон» в переводе с французского означает «кувшин». Эти напитки было принято подавать на парадных обедах и ужинах в специальных стеклянных и хрустальных чашах или кувшинах. Обычно крюшоны готовят из легких столовых вин с добавлением газированной плодовой или сельтерской воды. Их дополняют плодами и ягодами, чтобы придать напитку особый аромат и вкус. Плоды и ягоды могут быть как свежими, так и консервированными или замороженными. Иногда для дополнительного оформления крюшонов используют тертый шоколад или мускатный орех. Крюшоны можно готовить также из безалкогольных напитков. Температура напитка при подаче к столу не должна превышать 15 °С.

Крюшон «Свадебный»

Ингредиенты:

200 мл сухого столового вина, 50 мл коньяка, 250 мл шампанского, 200 г любых свежих фруктов, 150 г сахара.

Способ приготовления:

Фрукты вымыть, очистить, мелко нарезать, засыпать сахаром, оставить на 10–15 минут, затем разложить по стаканам. Вино смешать с коньяком и шампанским в емкости для крюшона, охладить и разлить по стаканам с фруктами.

Крюшон «Клубника с шампанским»

Ингредиенты:

250 г клубники, 250 мл белого вина, 250 мл шампанского, 120 г сахара.

Способ приготовления:

Клубнику вымыть, положить на дно крю-шонницы, посыпать сахаром и оставить в прохладном месте на 1 час. Затем налить в крю-шонницу белое вино, перемешать до полного растворения сахара. Перед подачей к столу добавить охлажденное шампанское.

Крюшон «Вишневый»

Ингредиенты:

200 мл вишневого компота, 50 мл вишневого ликера, 200 мл

белого вина, 250 мл шампанского, 150 г лимонов, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Крюшонницу наполнить колотым льдом, налить в нее компот, ликер и белое вино, положить нарезанный тонкими дольками лимон и оставить в прохладном месте на 1 час. Перед подачей к столу добавить шампанское, перемешать и разлить по стаканам.

Гроги

В переводе с английского «grog» – напиток из рома или коньяка с добавлением кипятка и сахара. Иногда в него добавляли лимонный сок. Сегодня ингредиенты грога значительно разнообразились, но его неизменным ингредиентом остался подслащенный кипяток или чай.

Грог принято употреблять в сырую или холодную погоду, чтобы предупредить простуду, а также для поддержания иммунитета или просто для повышения тонуса и создания хорошего настроения.

Грог «Молочный»

Ингредиенты:

120 мл крепкого чая, 120 мл молока, 80 мл коньяка, 15 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Горячий чай разлить по чашкам, влить горячее кипяченое молоко, добавить коньяк и посыпать сахарной пудрой.

Грог «Осенний»

Ингредиенты:

120 мл бренди, 120 мл горячего чая, 25 г сахарной пудры, 25 г лимонного сока.

Способ приготовления:

Разложить по чашкам сахарную пудру, влить чай, добавить бренди и лимонный сок.

Грог «Галина»

Ингредиенты:

80 мл бренди, 20 мл абрикосового ликера, 150 мл горячего чая, 20 г сахара, 15 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Налить в чашки горячий чай, смешать с сахаром, добавить ликер, бренди и лимонный сок.

Грог «Островитянин»

Ингредиенты:

120 мл ямайского рома, 120 мл горячей кипяченой воды, 25 г сахара, 25 г лимона, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления:

В воду положить корицу и гвоздику, довести до кипения, затем остудить до 60 °С и растворить в воде сахар. Добавить ром и тонкие ломтики предварительно вымытого лимона.

Грог «Водочный»

Ингредиенты:

120 мл горячего чая, 50 мл водки, 50 мл лимонного сока, 25 мл абрикосового ликера.

Способ приготовления:

В горячий чай налить абрикосовый ликер, водку и лимонный сок, перемешать. Разлить напиток по чашкам.

Грог «Ливия»

Ингредиенты:

200 мл крепкого чая, 50 мл коньяка, 25 г сахара, 25 г лимона.

Способ приготовления:

В горячий чай добавить сахар и тщательно перемешать до полного его растворения. Добавить в чай коньяк и тонкие ломтики предварительно вымытого лимона.

Глинтвейны

Слово «глинтвейн» (gluhender wein) в переводе с немецкого означает «горячее вино». Уже из названия можно понять, что напиток принято готовить из горячего вина с добавлением сахара и специей. Обычно для глинтвейнов используется красное вино.

Глинтвейн «Экстаз»

Ингредиенты:

200 мл красного вина, 30 мл апельсинового ликера, 20 мл лимонного сока, мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления:

Влить вино в эмалированную емкость, довести до кипения, немного охладить. Добавить ликер и лимонный сок, разлить готовый глинтвейн по чашкам и посыпать тертым мускатным орехом.

Глинтвейн «Чары»

Ингредиенты:

200 мл красного вина, 20 мл вишневого ликера, 25 г лимона, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления:

Вино налить в эмалированную емкость, довести до кипения, немного охладить. Добавить в напиток ликер, корицу и гвоздику. Готовый глинтвейн разлить по чашкам. Лимон вымыть, нарезать тонкими ломтиками и положить в глинтвейн.

Глинтвейн «Адель»

Ингредиенты:

200 мл красного вина, 25 мл ликера «Бенедиктин», 20 мл лимонного сока, 5 г меда.

Способ приготовления:

Вино подогреть, добавить ликер и мед, размешать, разлить по чашкам и добавить лимонный сок.

Глинтвейн «Спарки»

Ингредиенты:

200 мл красного вина, 20 мл лимонного сока, 3 капли

розового масла, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления:

Вино подогреть, добавить корицу, гвоздику, лимонный сок и розовое масло, размешать. Готовый глинтвейн разлить по чашкам.

Глинтвейн «Долгожитель»

Ингредиенты:

200 мл красного вина, 30 мл бренди, 25 г сахара, 25 мл лимонного сока, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления:

Вино подогреть, добавить сахар, корицу и гвоздику, перемешать. Готовый глинтвейн разлить по чашкам, добавив бренди и лимонный сок.

Глинтвейн «Вечерние бдения»

Ингредиенты:

200 мл кагора, 20 мл апельсинового ликера, 25 г лимона, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления:

Кагор подогреть, добавить ликер, корицу и гвоздику, разлить по чашкам. Лимоны вымыть, нарезать тонкими ломтиками, положить в глинтвейн. Настаивать напиток в течение 5 минут.

Физы

В переводе с английского слово «физ» означает «игристый, шипучий». Главным составляющим этого коктейля является газированная вода, поэтому напиток и называется игристым. Другой особенностью физа является то, что он подается к столу сильноохлажденным. Чтобы добиться этого, в коктейль добавляют лед или используют охлажденные напитки. Его пьют из высоких узких бокалов объемом 200–250 мл через длинную соломинку. Все ингредиенты фи-за, за исключением газированной воды или других шипучих напитков, смешивают в шейкере. Газированную воду добавляют непосредственно в бокал перед подачей к столу. Это может быть алкогольный или безалкогольный напиток, в зависимости от желания и потребностей.

Физ с коньяком

Ингредиенты:

20 мл сметаны, 20 мл абрикосового сиропа, 20 мл коньяка, 100 мл газированной воды, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Сметану, абрикосовый сироп и коньяк смешать в шейкере, разлить по бокалам, в которые предварительно положить лед. Добавить охлажденную газированную воду и подать к столу с соломинкой.

Физ с лимоном

Ингредиенты:

20 мл лимонного сока, 20 мл лимонного ликера, 100 мл шампанского, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Лимонный сок и ликер смешать в шейке-ре, разлить по бокалам с кубиками льда, добавить охлажденное шампанское.

Физ с шоколадом

Ингредиенты:

20 мл коньяка, 20 мл шоколадного ликера, 150 мл газированной воды, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Коньяк смешать с шоколадным ликером и пищевым льдом в шейкере, разлить в бокалы, добавить охлажденную газированную воду.

Физ с томатным соком

Ингредиенты:

80 мл томатного сока, 50 мл лимонного сока, 1 яичный белок, 100 мл газированной воды, пищевой лед и соль по вкусу.

Способ приготовления:

В шейкере смешать томатный сок, яичный белок, лимонный сок, соль и колотый пищевой лед. Разлить напиток в бокалы, добавить охлажденную газированную воду.

Физ с ананасовым соком

Ингредиенты:

20 мл апельсинового сока, 20 мл коньяка, 100 мл ананасового сока, 20 мл коньяка, 80 мл шампанского, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать апельсиновый сок, коньяк, ананасовый сок и колотый пищевой лед в шейкере. Разлить напиток в бокалы, добавив перед самой подачей охлажденное шампанское.

Джулепы

Отличительной чертой этих коктейлей является их главный ингредиент – мята. Это может быть мятный сироп, листочки мяты, мятная газированная вода и пр. Джулепы готовят непосредственно в посуде для подачи – толстостенных бокалах объемом 200–250 мл. В напиток добавляют пищевой лед и другие ингредиенты – алкогольные или безалкогольные напитки, плоды и ягоды, соки и сиропы. Ягоды и плоды могут быть как свежими, так и консервированными.

Джулеп «Мятный»

Ингредиенты:

15 мл лимонного ликера, 20 мл мятного сиропа, 150 мл березового сока, пищевой лед по вкусу, листочки мяты для украшения.

Способ приготовления:

Смешать в бокале лимонный ликер и мятный сироп, добавить березовый сок, колотый лед и украсить промытыми листочками мяты.

Джулеп «Клубничный»

Ингредиенты:

150 мл клубничного сока, 20 мл мятного сиропа, 30 мл лимонного ликера, 50 мл мятного настоя, консервированные ягоды клубники для украшения, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в бокале клубничный сок, мятный сироп, лимонный ликер и мятный настой. Добавить в смесь пищевой лед, украсить консервированными ягодами клубники, нанизанными на шпажку, и подать к столу.

Джулеп со смородиной

Ингредиенты:

20 мл мятного сиропа, 50 мл сока смородины, 20 мл лимонного сока, 20 мл мятного ликера, 50 мл смородинового ликера, 50 г ягод черной и красной смородины, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в бокале мятный сироп, смородиновый и лимонный соки, мятный и смородиновый ликеры, добавить кубики льда и украсить коктейль предварительно вымытыми ягодами смородины, нанизанными на шпажку.

Безалкогольные коктейли

Безалкогольные коктейли делятся на различные группы в зависимости от используемых продуктов. Бывают сливочные, молочные, плодово-ягодные, диетические и другие коктейли, а также коктейли восточного происхождения, так называемые шербеты.

Эти коктейли готовят в миксере, куда сначала вводят сливки, затем сироп и в последнюю очередь мороженое. При приготовлении плодово-ягодных и некоторых других коктейлей, в рецепт которых не входит мороженое или молоко, миксером не пользуются. Все ингредиенты по очереди осторожно наливают в бокалы, не смешивая, затем добавляют газированную воду или другой напиток. Температура коктейлей не должна превышать 5–8 °С. Готовить их нужно непосредственно перед подачей к столу. Использовать рекомендуется только сильноохлажденные напитки.

Шербеты

Эти прохладительные напитки пришли к нам из стран Востока. Есть и другое восточное угощение с тем же названием – это сладость наподобие халвы. Шербет делают из фруктово-ягодных соков, пряностей, мороженого, сахара и пр. Коктейль готовят в шейке-ре или миксере, где смешивают все ингредиенты, кроме мороженого, плодов и ягод. Смесь взбалтывают в течение 30–35 минут, затем разливают в бокалы и украшают мороженым, плодами и ягодами. Подают шербет в широком стакане с ложечкой.

Шербет яблочно-апельсиновый

Ингредиенты:

120 мл яблочного сока, 50 мл апельсинового сиропа, 50 г мороженого, 30 апельсинов.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере яблочный сок и апельсиновый сироп. Апельсины вымыть, нарезать тонкими кусочками, положить в широкий бокал, добавить мороженое и смесь сока с сиропом.

Шербет «Принцесса Будур»

Ингредиенты:

50 мл апельсинового сока, 25 мл мятного сиропа, 25 мл персикового сока, 50 мл клубничного сока, 60 г сливочного мороженого.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере все ингредиенты, кроме мороженого. Мороженое положить в бокалы и залить приготовленной смесью.

Шербет «Шахразада»

Ингредиенты:

100 мл клубничного сиропа, 1 яичный желток, 20 мл ванильного сиропа, 40 мл сливок, 50 г шоколадного мороженого, 25 г персиков.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере клубничный сироп, яичный желток и ванильный сироп. Положить в бокалы мороженое, добавить приготовленную смесь, украсить взбитыми сливками и помытыми

и мелко нарезанными персиками.

Сливочные коктейли

В состав этих коктейлей обязательно должны входить сливки. Обычно используют сливки 10%-ной жирности. Помимо этого, в коктейли могут входить различные сиропы: плодово-ягодные, кофейный, мятный, чайный, шоколадный, ванильный и пр.

Пьют такие коктейли обычно из широких бокалов или стаканов через широкую соломинку.

Коктейль «Черно-белый»

Ингредиенты:

80 мл кофейного отвара, 25 г сахарного песка, 15 г ванильной сахарной посыпки, 100 мл сливок 10%-ной жирности.

Способ приготовления:

Взбить в миксере кофейный отвар, сахарный песок и сливки, разлить по широким бокалам, посыпать ванильной сахарной посыпкой и подать к столу.

Коктейль «Томатно-сливочный»

Ингредиенты:

80 мл томатного сока, 100 мл сливок 10%-ной жирности, соль, гвоздика и корица по вкусу.

Способ приготовления:

Взбить в миксере томатный сок, соль, корицу и гвоздику, сливки. Разлить готовый коктейль в широкие бокалы.

Коктейль «Грушевый»

Ингредиенты:

80 мл грушевого сока, 15 г цветной сахарной посыпки, 100 мл сливок 10%-ной жирности.

Способ приготовления:

Взбить в миксере грушевый сок и сливки, разлить по широким бокалам, посыпать цветной сахарной посыпкой и подать к столу.

Коктейль «Землянично-сливовый»

Ингредиенты:

80 мл сливового сока, 25 мл земляничного сиропа, 100 мл

сливок 10%-ной жирности.

Способ приготовления:

Взбить в миксере сливовый сок, земляничный сироп и сливки. Разлить по широким бокалам, положить соломинки и подать к столу.

Коктейль «Персиковый»

Ингредиенты:

80 мл персикового сока, 15 г сахарной посыпки с ароматом роз, 100 мл сливок 10%-ной жирности.

Способ приготовления:

Взбить в миксере персиковый сок и сливки, разлить по широким бокалам, посыпать сахарной посыпкой с ароматом роз и подать к столу.

Молочные коктейли

Основной ингредиент этих коктейлей – молоко. Дополнительные ингредиенты такие же, как и в сливочных коктейлях. Напитки готовят в миксере и подают в широких бокалах с соломинкой.

Коктейль «Тыквенный»

Ингредиенты:

80 мл тыквенного сока, 120 мл молока, 15 г сахарной посыпки.

Способ приготовления:

Взбить в миксере тыквенный сок и молоко, разлить по широким бокалам, посыпать сахарной посыпкой и подать к столу.

Коктейль «Абрикосовый»

Ингредиенты:

80 мл абрикосового сока, 120 мл молока, 10 мл ванильного сиропа.

Способ приготовления:

Взбить в миксере абрикосовый сок, ванильный сироп и молоко, разлить по широким бокалам и подать к столу.

Коктейль «Сливовый»

Ингредиенты:

50 мл сливового сока, 20 мл пряного сиропа, 120 мл молока.

Способ приготовления:

Взбить в миксере сливовый сок, пряный сироп и молоко, разлить по широким бокалам и подать к столу.

Коктейль «Снегурочка»

Ингредиенты:

80 мл персикового сока, 15 мл мятного сиропа, 120 мл молока.

Способ приготовления:

Взбить в миксере персиковый сок, мятный сироп и молоко, разлить по широким бокалам и подать к столу.

Коктейль «Медовый»

Ингредиенты:

25 г меда, 50 мл лимонного сока, 120 мл молока.

Способ приготовления:

Взбить в миксере сок, мед и молоко, разлить по широким бокалам и подать к столу.

Коктейль «Чайный»

Ингредиенты:

80 мл чайного настоя, 25 г сахарной посыпки, 120 мл молока.

Способ приготовления:

Взбить в миксере чайный настой и молоко, разлить по широким бокалам, посыпать сахарной посыпкой и подать к столу.

Коктейль «Мандариновый»

Ингредиенты:

50 мл мандаринового сиропа, 150 мл молока.

Способ приготовления:

Взбить в миксере сироп и молоко, разлить по широким бокалам и подать к столу.

Коктейль «Кофейно-молочный»

Ингредиенты:

50 мл кофейного сиропа, 150 мл молока, 15 г тертого миндаля.

Способ приготовления:

Взбить в миксере кофейный сироп и молоко, разлить по широким бокалам, посыпать тертым миндалем и подать к столу.

Молочно-яичные коктейли

По названию этой группы коктейлей можно понять, что их главные ингредиенты – куриное яйцо и молоко. Кроме этих продуктов используются также различные соки и сиропы. Коктейли готовятся в миксере. Для них можно использовать соусы-сиропы и сиропы домашнего приготовления или промышленного производства.

Коктейль «Чайно-яичный»

Ингредиенты:

30 мл чайного сиропа, 180 мл молока, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Взбить в миксере чайный сироп, яйцо и молоко, разлить по бокалам и подать к столу.

Коктейль «Кофейно-яичный»

Ингредиенты:

50 мл кофейного сиропа, 130 мл молока, 1 яйцо, 15 г тертого шоколада.

Способ приготовления:

Взбить в миксере кофейный сироп, яйцо и молоко, разлить по широким бокалам, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Коктейль «Шоколадно-яичный»

Ингредиенты:

50 мл шоколадного сиропа, 2 яичных желтка, 120 мл молока, 15 г ванильной посыпки.

Способ приготовления:

Взбить в миксере шоколадный сироп, яичные желтки и молоко, разлить по бокалам, посыпать ванильной посыпкой и подать к столу.

Коктейль «Ванильно-яичный»

Ингредиенты:

20 мл ванильного сиропа, 160 мл молока, 1 яйцо, 15 г тертого шоколада.

Способ приготовления:

Взбить в миксере ванильный сироп, яйцо и молоко, разлить по широким бокалам, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Коктейль «Экватор»

Ингредиенты:

80 мл молока, 2 яичных белка, 70 мл апельсинового сока, 30 мл лимонного сока, 25 мл яблочного сиропа, 10 г тертого шоколада.

Способ приготовления:

Взбить в миксере охлажденное молоко, яичные белки, апельсиновый и лимонный соки, яблочный сироп. Готовый коктейль разлить по широким бокалам, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Коктейль «Лебединый замок»

Ингредиенты:

30 мл сливок 35%-ной жирности, 30 мл лимонного сока, 30 мл апельсинового сиропа, 2 яичных желтка, 80 мл пепси-колы, 10 г тертого шоколада.

Способ приготовления:

Взбить в миксере сливки, яичные желтки, лимонный сок, апельсиновый сироп и пепси-колу. Готовый коктейль разлить по широким бокалам, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Коктейль «Уютный»

Ингредиенты:

110 мл молока, 55 г какао со сгущенным молоком, 1 яйцо, 15 г тертого шоколада.

Способ приготовления:

Взбить в миксере какао со сгущенным молоком, яйцо и обычное молоко. Готовый коктейль разлить по широким бокалам, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Коктейль «Ароматный»

Ингредиенты:

50 г меда, 150 мл молока, 1 яичный желток, 0,5 г молотой корицы.

Способ приготовления:

Взбить в миксере мед, яичный желток и молоко. Готовый

коктейль разлить по широким бокалам, посыпать молотой корицей, подать к столу с соломинкой большого диаметра.

Коктейль «Чудо»

Ингредиенты:

60 мл охлажденного черного кофе с сахаром, 120 г мороженого, 1 яичный желток, 4 г ванильного сахара, 10 г тертого шоколада.

Способ приготовления:

Взбить в миксере охлажденный черный кофе, мороженое, яичный желток и ванильный сахар. Готовый коктейль разлить по широким бокалам, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Коктейль «Манговый рай»

Ингредиенты:

50 мл сока манго, 100 мл молока, 1 яйцо, 30 г натурального меда, 15 г манго.

Способ приготовления:

Взбить в миксере мед, яйцо, сок манго и молоко, разлить по широким бокалам, посыпать мелко нарезанным манго, предварительно помытым, и подать к столу.

Молочные коктейли с мороженым

Основные ингредиенты таких коктейлей – молоко и мороженое. Помимо них, в состав напитков входят сиропы, соусы и мусс. Можно также использовать свежие плоды и ягоды, протертые с сахаром, джемы и желе. Все ингредиенты (молоко, сироп или соус, мороженое, мусс, желе или джем) взбивают в миксере.

Лучше всего использовать пастеризованное молоко.

Коктейль «Шоколадный с мороженым»

Ингредиенты:

35 мл шоколадного сиропа, 120 мл молока, 35 г сливочного мороженого, 15 г цветной сахарной посыпки.

Способ приготовления:

Взбить в миксере шоколадный сироп, молоко и сливочное мороженое. Разлить по широким бокалам, посыпать цветной сахарной посыпкой и подать к столу.

Коктейль «Чайный с мороженым»

Ингредиенты:

35 мл чайного сиропа, 120 мл молока, 35 г лимонного мороженого, 15 г сахарной посыпки с ароматом розы.

Способ приготовления:

Взбить в миксере чайный сироп, молоко и лимонное мороженое. Разлить по широким бокалам, посыпать сахарной посыпкой с ароматом розы и подать к столу.

Коктейль «Апельсиновый с мороженым»

Ингредиенты:

35 мл апельсинового сиропа, 120 мл молока, 35 г сливочного мороженого, 15 г тертых орехов.

Способ приготовления:

Взбить в миксере апельсиновый сироп, молоко и сливочное мороженое. Разлить по широким бокалам, посыпать тертыми орехами и подать к столу.

Коктейль «Вишневый с мороженым»

Ингредиенты:

35 мл вишневого сиропа, 120 мл молока, 35 г ванильного мороженого, 15 г консервированных вишен.

Способ приготовления:

Взбить в миксере вишневый сироп, молоко и ванильное мороженое. Разлить по широким бокалам, украсить коктейль консервированными вишнями и подать к столу.

Коктейль «Грушевый с мороженым»

Ингредиенты:

35 мл грушевого сиропа, 120 мл молока, 35 г шоколадного мороженого, 15 г абрикосов в сахаре.

Способ приготовления:

Взбить в миксере грушевый сироп, молоко и шоколадное мороженое. Разлить по широким бокалам, украсить абрикосами в сахаре и подать к столу.

Коктейль «Медовый с мороженым»

Ингредиенты:

25 г меда, 120 мл молока, 35 г сливочного мороженого, 15 г кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Взбить в миксере мед, молоко и сливочное мороженое. Разлить по широким бокалам, посыпать кокосовой стружкой и подать к столу.

Плодово-ягодные коктейли

В состав этих напитков входят соки, сиропы или соусы из плодов и ягод, которые также используются для украшения коктейлей как в свежем, так и в консервированном виде. Такие коктейли в зависимости от плотности используемых напитков можно делать непосредственно в посуде для подачи или в шейкере. Подавать их принято в широких бокалах или стаканах.

Коктейль из яблочного и виноградного соков

Ингредиенты:

100 мл яблочного сока, 100 мл виноградного сока, 25 г апельсиновой цедры, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать яблочный и виноградный соки в стакане, украсить апельсиновой цедрой, срезанной по спирали, добавить кубики льда и подать к столу.

Коктейль «Чайно-фруктовый»

Ингредиенты:

100 мл чайного настоя, 25 мл лимонного сока, 50 мл апельсинового сиропа, 25 г лимонной цедры, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать чайный настой с лимонным соком и апельсиновым сиропом, украсить лимонной цедрой, нарезанной мелкими треугольниками, добавить кубики льда и подать к столу.

Коктейль «Плодово-ягодный»

Ингредиенты:

100 мл яблочного сока, 25 мл вишневого сока, 25 мл черносмородинового сиропа, 25 г лимона, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в стакане яблочный и вишневый соки, а также черносмородиновый сироп, украсить тонко нарезанными ломтиками предварительно вымытого лимона, добавить кубики льда и подать к столу.

Коктейль «Клубничный»

Ингредиенты:

150 мл клубничного сока, 25 мл земляничного сиропа, 25 г консервированных ягод клубники или земляники, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать клубничный сок и земляничный сироп в стакане, украсить консервированными ягодами клубники или земляники, нанизанными на шпажку, добавить кубики льда и подать к столу.

Коктейль «Малиновый»

Ингредиенты:

150 мл малинового сока, 50 мл лимонного сиропа, 25 г ягод черной малины, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в стакане малиновый сок и лимонный сироп, украсить предварительно вымытыми и нанизанными на шпажку ягодами черной малины, добавить кубики льда и подать к столу.

Коктейль «Черничный»

Ингредиенты:

100 мл черничного сока, 25 мл яблочного сиропа, 50 мл холодной кипяченой воды, 25 г консервированных ягод, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Яблочный сироп растворить в холодной кипяченой воде, добавить черничный сок, украсить консервированными ягодами, нанизанными на шпажку. Положить в коктейль кубики льда и подать к столу.

Коктейль «Брусничный»

Ингредиенты:

120 мл брусничного сока, 25 мл земляничного сиропа, 50 мл холодной кипяченой воды, 25 г консервированных ягод, положить лед.

Способ приготовления:

Земляничный сироп растворить в холодной кипяченой воде, добавить брусничный сок, ягоды. Положить в коктейль кубики льда.

Коктейль «Томатный»

Ингредиенты:

150 мл томатного сока, 25 г тертого лука, 15 мл лимонного сока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Положить в охлажденный томатный сок тертый лук, добавить лимонный сок, посолить, поперчить и взболтать в шейкере. Перелить в стаканы и подать к столу.

Коктейль «Овощной»

Ингредиенты:

100 мл томатного сока, 100 мл морковного сока, 25 мл апельсинового сока, 25 мл лукового сока, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать томатный, морковный и луковый соки в шейкере, добавив сахар, соль и перец. Готовый коктейль перелить в стаканы, сбрызнуть апельсиновым соком и подать к столу.

Диетические коктейли

В состав этих коктейлей входит обезжиренное молоко, а также сиропы, соусы и муссы. Для приготовления диетических коктейлей можно использовать плоды и ягоды, свежие или протертые с сахаром, джемы и желе. Эти коктейли готовятся преимущественно в миксере, поскольку используемые ингредиенты достаточно плотные и плохо смешиваются. Подобные коктейли можно использовать во время диеты.

Коктейль «Малиново-молочный»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 45 мл малинового сиропа.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко и малиновый сироп до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Мятно-молочный»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл мятного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко и мятный сироп до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Ванильно-молочный»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл ванильного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко и ванильный сироп до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Вишнево-молочный»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл вишневого сиропа.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко и вишневый сироп до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Смородиново-молочный»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл черносмородинового сиропа.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко и черносмородиновый сироп до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Дынный»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл дынного сиропа.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко и дынный сироп до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль из сиропа шиповника

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл сиропа из плодов шиповника.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко и сироп из плодов шиповника до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль с молоком, медом и лимоном

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 25 мл меда, 25 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко, мед и лимонный сок до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Диетические коктейли с мороженым

Основа этих коктейлей – коровье обезжиренное молоко, пастеризованное или восстановленное из сухого обезжиренного молока, а также молочное мороженое. Дополнительные продукты – чайный или плодово-ягодный сироп, мед и т. п. Все ингредиенты коктейля взбиваются в миксере. К столу напиток подается в широких бокалах или стаканах.

Коктейль «Мед с мороженым»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 г меда, 50 г молочного мороженого.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко, мед и молочное мороженое до образования пены. Затем перелить в широкие бокалы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Чай с мороженым»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл чайного сиропа, 50 г молочного мороженого.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко, чайный сироп и молочное мороженое до образования пены. Затем перелить в стаканы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Апельсин с мороженым»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл апельсинового сиропа, 50 г молочного мороженого.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко, апельсиновый сироп и молочное мороженое до образования пены. Затем перелить в широкие бокалы, положить соломинку и подать к столу.

Коктейль «Вишня с мороженым»

Ингредиенты:

150 мл обезжиренного пастеризованного молока, 50 мл вишневого сиропа, 50 г молочного мороженого.

Способ приготовления:

Смешать в миксере охлажденное молоко, вишневый сироп и молочное мороженое до образования пены. Затем перелить в широкие бокалы, положить соломинку и подать к столу.

Десертные коктейли

Эти коктейли, как можно понять из названия, принято подавать на десерт. Перед смешиванием ингредиентов коктейля их необходимо охладить до температуры 5–8 ˚С. Смешивать напитки нужно в шейкере или миксере, чтобы добиться однородной консистенции. При подаче к столу коктейль наливают в бокалы или стаканы, добавляют пищевой лед и консервированные или свежие плоды и ягоды.

Коктейль «Приятный»

Ингредиенты:

130 мл абрикосового сока, 80 г пломбира, 40 г консервированных плодов.

Способ приготовления:

Смешать в миксере абрикосовый сок и пломбир до образования пены. Затем перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить консервированные плоды.

Коктейль «Славный»

Ингредиенты:

120 мл виноградного сока, 90 г пломбира, 30 г консервированных плодов.

Способ приготовления:

Смешать в миксере виноградный сок и пломбир до образования пены. Затем перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить консервированные плоды.

Коктейль «Ледяная сказка»

Ингредиенты:

100 мл чайного настоя, 40 мл сахарного сиропа, 80 мл вишневого сока, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в миксере чайный настой, сахарный сироп и вишневый сок до образования пены. Затем перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить кубики льда.

Коктейль «Витаминный»

Ингредиенты:

140 мл березового сока, 40 мл свекольного сока, 50 мл гвоздичного сиропа, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в миксере березовый и свекольный соки, а также гвоздичный сироп до образования пены. Затем перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить кубики льда.

Коктейль «Утренник»

Ингредиенты:

120 мл черного кофе с сахаром, 120 мл газированной воды, 0,5 г молотой корицы, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере черный кофе с сахаром, корицу и газированную воду. Затем перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить кубики льда.

Коктейль «Нежный»

Ингредиенты:

100 мл настоя плодов шиповника, 50 мл лимонного сиропа, 80 мл газированной воды, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере настой плодов шиповника, лимонный сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы с цветными кубиками льда.

Коктейль «Морская волна»

Ингредиенты:

100 мл березового сока, 50 мл мятного сиропа, 80 мл газированной воды, добавить лед.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере березовый сок, мятный сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы с кубиками льда.

Коктейль «Береговая линия»

Ингредиенты:

100 мл лимонада промышленного производства, 50 мл апельсинового сиропа, 80 мл газированной воды, 15 г лимонной

цедры, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере лимонад, апельсиновый сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы с кубиками льда, посыпать лимонной цедрой, нарезанной в виде звездочек.

Коктейль «Музыкальный»

Ингредиенты:

100 мл пепси-колы, 30 г меда, 100 мл кипятка, 20 мл лимонного сиропа, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере пепси-колу и лимонный сироп, добавить охлажденную смесь воды с медом. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы с кубиками льда.

Коктейль «Муза»

Ингредиенты:

100 мл «Фанты», 50 мл сахарного сиропа, 100 мл березового сока, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере «Фанту», сахарный сироп и березовый сок. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы, предварительно положив в них цветные кубики льда.

Коктейль «Утро в Мадриде»

Ингредиенты:

100 мл газированной воды, 50 мл кофейного сиропа, 80 мл мятного настоя, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере мятный настой, кофейный сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы с кубиками льда.

Коктейль «Меркурий»

Ингредиенты:

100 мл газированной воды, 50 мл чайного сиропа, 80 мл настоя лимонной цедры, 20 мл лимонного сока, цветной пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере газированную воду, чайный сироп, лимонный сок и настой лимонной цедры. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить цветные кубики льда.

Коктейль «Алый»

Ингредиенты:

100 мл напитка из меда и шиповника, 50 мл кофейного сиропа, 100 мл газированной воды, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере напиток из меда и шиповника, кофейный сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы, предварительно положив в них кубики льда.

Коктейль «Астероид»

Ингредиенты:

100 мл настоя изюма, 50 мл шоколадного сиропа, 100 мл газированной воды, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере настой изюма, шоколадный сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы, предварительно положив в них кубики льда.

Коктейль «Хвойный»

Ингредиенты:

800 мл настоя хвои, 50 мл мятного сиропа, 120 мл газированной воды, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере настой хвои, мятный сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить кубики льда.

Коктейль «Шоколадный с миндалем»

Ингредиенты:

100 мл сладкого настоя миндаля, 20 мл шоколадного сиропа, 100 мл газированной воды, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Смешать в шейкере сладкий настой миндаля, шоколадный сироп и газированную воду. Перелить готовый коктейль в широкие бокалы, куда предварительно положить кубики льда.

Целебные коктейли

Эти коктейли рекомендуется пить весной, чтобы восполнить витаминную недостаточность, а также при лечении и в качестве профилактики заболеваний.

В состав целебных коктейлей включены напитки, приготовленные на основе целебных трав и растений. Очень важно, чтобы эти коктейли не были слишком сладкими, иначе они утратят свои лечебные свойства. Смешивать напитки можно в стакане или в той посуде, которая предназначена для питья, поскольку ингредиенты обычно не требуют дополнительного воздействия.

Коктейль «Ревень с изюмом и свекольным соком»

Ингредиенты:

150 мл воды, 35 г ревеня, 15 г изюма, 20 г сахара, 30 мл свекольного сока.

Способ приготовления:

Ревень вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Изюм перебрать и промыть в нескольких водах. В кипящую воду положить изюм и ревень, варить 5 минут, затем настаивать 20 минут, процедить, растворить в отваре сахар. Полученный сироп охладить, перелить в стаканы, добавить свекольный сок.

Коктейль «Яблоко с аиром»

Ингредиенты:

120 мл воды, 35 г свежего корня аира, 20 г сахара, 70 мл яблочного сока, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Корень аира вымыть, очистить, нарезать дольками и опустить в кипящую воду, довести до кипения, снять с огня и настаивать 10 минут, затем процедить. Растворить в полученном настое сахар, охладить. Перелить напиток в стаканы, добавить яблочный и лимонный соки.

Коктейль «Девясил»

Ингредиенты:

150 мл воды, 10 г свежего корня девясила, 20 г сахара, 60 мл грушевого сока, 5 мл апельсинового сока.

Способ приготовления:

Корень девясила вымыть, очистить, нарезать дольками и опустить в кипящую воду, довести до кипения, снять с огня и настаивать 10 минут, затем процедить. Растворить в полученном настое сахар и охладить. Перелить напиток в стаканы, добавить грушевый и апельсиновый соки.

Коктейль «Здоровье»

Ингредиенты:

160 мл воды, 5 г свежего корня таволги, 20 г сахара, 50 мл яблочного сока, 15 мл морковного сока.

Способ приготовления:

Корень таволги вымыть, очистить, нарезать дольками, поместить в марлевый мешочек и опустить в кипящий сахарный сироп на 7 минут. Затем вынуть мешочек с таволгой, а полученную смесь охладить до 8 ˚С и перелить в стаканы.

Добавить в нее яблочный и морковный соки.

Коктейль «Черемуха с шиповником»

Ингредиенты:

120 мл воды, 20 г ягод черемухи, 30 г свежих плодов шиповника, 20 г сахара, 30 мл березового сока.

Способ приготовления:

Плоды шиповника промыть, залить половиной объема воды, варить на медленном огне 10 минут, затем добавить сахар и подготовленные ягоды черемухи.

Долить оставшуюся воду, довести до кипения, варить 7 минут, затем процедить и охладить.

Перелить напиток в стакан, добавить к нему березовый сок.

Коктейль «Брусничный с лимоном»

Ингредиенты:

180 мл воды, 15 г сахара, 10 г сушеных листьев брусники, 25 г лимонного сока, 10 г лимонной цедры.

Способ приготовления:

Сушеные листья брусники залить кипятком, настаивать, как чай, затем процедить и смешать с сахаром.

Когда напиток остынет, перелить его в стаканы, добавить лимонный сок и цедру, нарезанную соломкой.

Коктейль «Вересковый с земляникой»

Ингредиенты:

180 мл воды, 4 г сушеных цветков вереска, 40 мл земляничного сока, 20 мл мятного сиропа, пищевой лед по вкусу.

Способ приготовления:

Сушеные цветки вереска залить кипятком, настаивать 20–30 минут, затем процедить. Полученный настой перелить в стаканы, смешать с мятным сиропом и земляничным соком, добавить кубики льда.

Коктейль «Первоцвет со зверобоем»

Ингредиенты:

150 мл воды, 3 г сушеных листьев первоцвета, 3 г сушеных листьев зверобоя, 50 мл апельсинового сока, 15 мл лимонного сиропа.

Способ приготовления:

Сушеные листья первоцвета и зверобоя залить кипятком, настаивать 20–30 минут, затем процедить и охладить. Перелить настой в стаканы, добавить апельсиновый сок и лимонный сироп.

Коктейль «Рябиновый»

Ингредиенты:

180 мл воды, 25 г сушеных ягод рябины, 15 г сушеных листьев смородины, 20 мл малинового сиропа, 15 г консервированных ягод черноплодной рябины.

Способ приготовления:

Сушеные ягоды рябины и листья смородины залить кипятком, настаивать, плотно укутав полотенцем, в течение 30–40 минут, затем процедить. Охладить настой до 8 °С и перелить в стаканы, добавить малиновый сироп и украсить консервированными ягодами черноплодной рябины.

Коктейль «Травяной с морковным соком»

Ингредиенты:

150 мл воды, 15 г сушеных листьев чабреца, 10 г травы зверобоя, 5 г сушеных листьев брусники, 60 мл морковного сока, 20 мл лимонного сиропа.

Способ приготовления:

Сушеные листья чабреца и брусники соединить с травой зверобоя и залить кипятком, настаивать, как чай, затем процедить и перелить в стаканы. Добавить в напиток морковный сок и лимонный сироп.

Коктейль «Шиповник с тыквенным соком»

Ингредиенты:

150 мл воды, 15 г сушеных плодов шиповника, 20 мл апельсинового сиропа, 70 мл тыквенного сока.

Способ приготовления:

Сушеные плоды шиповника залить кипятком, настаивать 15 минут, процедить, охладить. Перелить напиток в стаканы, смешать с тыквенным соком и апельсиновым сиропом.

Коктейль «Целебный»

Ингредиенты:

150 мл воды, 10 г сушеных плодов шиповника, 5 г сушеных листьев чабреца, 15 г меда, 80 мл березового сока.

Способ приготовления:

Сушеные плоды шиповника и листья чабреца залить кипятком, настаивать 15 минут, затем процедить и охладить. Перелить напиток в стаканы и смешать с медом и березовым соком.

Коктейль «Боярышник с апельсином»

Ингредиенты:

150 мл воды, 15 г сушеных плодов боярышника, 20 г апельсиновой цедры, 60 мл апельсинового сока, 15 г сахара.

Способ приготовления:

Сушеные плоды боярышника залить кипятком, настаивать в течение 20 минут, затем процедить, смешать с сахаром и охладить. Перелить напиток в стаканы, добавить апельсиновый сок и нарезанную соломкой апельсиновую цедру.

Коктейль «Корни лопуха с арбузным сиропом»

Ингредиенты:

150 мл воды, 30 г корня лопуха, 20 мл арбузного сиропа, 60 мл газированной воды.

Способ приготовления:

Корень лопуха вымыть, мелко нарезать, высушить и поджарить в духовом шкафу до темно-золотистого цвета.

Затем перемолоть сырье в кофемолке, заварить, как кофе, процедить и охладить. Полученный напиток перелить в стаканы, смешать с арбузным сиропом и газированной водой.

Коктейль «Осенний сбор»

Ингредиенты:

150 мл воды, 5 г плодов шиповника, 5 г плодов облепихи, 2 г корня солодки, 2 г травы золототысячника, 3 г корня одуванчика, 20 мл грушевого сиропа, 60 мл яблочного сока.

Способ приготовления:

Плоды шиповника и облепихи, корень солодки и одуванчика, траву золототысячника вымыть, дать воде стечь, сбор мелко нарезать, залить кипятком, варить 10 минут, затем настаивать 1 час.

Готовый напиток процедить, охладить, перелить в стаканы, добавить в него грушевый сироп и яблочный сок.

Коктейль «Одуванчики»

Ингредиенты:

150 мл воды, 15 г листьев одуванчика, 10 г лепестков одуванчика, 15 мл сахарного сиропа, 15 г тертых грецких орехов, 60 мл молока.

Способ приготовления:

Листья одуванчика вымыть, залить кипятком, настаивать 15 минут, затем процедить. Настой охладить и перелить в стаканы, добавить холодное кипяченое молоко, посыпать тертыми орехами и предварительно вымытыми лепестками одуванчика.

Коктейль «Ромашковый»

Ингредиенты:

150 мл воды, 15 г цветков ромашки, 10 г лепестков календулы, 15 мл розового сиропа, 60 мл молока.

Способ приготовления:

Цветки ромашки вымыть, залить кипятком, настаивать 10 минут, процедить и охладить.

Полученный настой перелить в стаканы, добавить холодное кипяченое молоко, смешанное с розовым сиропом, посыпать предварительно вымытыми лепестками календулы.

Коктейль «Клевер с изюмом и кефиром»

Ингредиенты:

120 мл кефира, 80 мл воды, 5 г листьев клевера, 5 г изюма, 15 г тертых грецких орехов, 50 мл молока.

Способ приготовления:

Подготовленный изюм залить водой, довести до кипения, охладить, растереть. В полученную массу ввести кефир, молоко и мелко нарезанные вымытые листья клевера. Взбивать напиток в миксере в течение 3 минут. Перелить коктейль в стаканы, посыпать тертыми грецкими орехами.